www.iqbalkalmati.blogspot.com

خود کھانا بنانا سیکھیں

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

فش بھرتہ

اشیاء:

فش ایک کلو، لونگ ایک تولہ، کالی مرچ ایک تولہ، خشک دھنیا دو تولہ، نمک دو تولہ، گھی ایک پاؤ، الائچی ایک تولہ، ادرک ایک چھوٹی گانٹھ، لال مرچ چار تولہ، کیلے کے چند پتے

ترکیب:

فش کو نمک اور آٹے سے اچھی طرح دھولیں بعدازاں اس کے پارچے بنالیں۔ پھر ان پر ادرک کا عرق اور نمک ملا کر ایک دن پڑا رہنے دیں۔ پھر ان میں دھنیا ملا کر کیلے کے پتوں میں رکھیں اور پتوں کو دس بل دے کر گرم راکھ میں دبا دیں۔ پھر نکال کر کوٹیں۔ اب پیاز گھی میں لال کریں۔ اسی گھی میں فش بھونیں اور گرم مصالحہ چھڑک کر تناول فرمائیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

فروٹ چاٹ

اشیاء:

کینو ذائقے کے لیے، انگور ایک پیالی، امرود دو عدد، لیموں دو عدد، شکر قندی دو عدد، کیلے چھ عدد، چینی حسب ذائقہ، کالی مرچ حسب ذائقہ، ناشپاتی دو عدد، آڑو تین عدد، آم ایک عدد، انار ایک عدد

ترکیب: پہلے کینو کو چھیل کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرلیں۔ آم۔ انگور، آڑو امرود، کیلے، انار اور شکر قندی کے بھی چھوٹے ٹکڑے بنالیں۔ جوس بنانے کے لئے چینی میں لیموں، گریپ فروٹ اور کینو کا جوس نکال لیں۔ پھر ایک بڑے پیالے میں سارا فروٹ بھی ڈالکر

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

اچھی طرح مکس کریں آپ اسے زیادہ چٹپٹی بنانے کیلئے چاٹ مصالحہ بھی شامل کرسکتی ہیں کھٹی میٹھی چاٹ تیار ہے افطاری میں پیش کریں۔

آج کی ڈش

قیمے والے پکوڑے

اجزاء

بیسن دو کپ، قیمہ آدھا کپ، آلو باریک کٹے ہوئے آدھا کپ، پیاز باریک کٹی ہوئی آدھا کپ، ہری مرچ باریک کٹی ہوئی پانچ عدد، ہرا دھنیا باریک کٹا ہوا ایک گڈی، خشک دھنیا ایک کھانے کا چمچ، انار دانہ ایک چائے کا چمچ، لال مرچ دو کھانے کے چمچ، نمک ایک کھانے کا چمچ، دہی آدھا کپ، تیل حسب ضرورت

ترکیب: قیمے کو کسی برتن میں ڈال کر ہلکا سا فرائی کرلیں تاکہ اس کا کچا پن ختم ہوجائے، اب ایک باؤل میں قیمہ، بیسن، آلو، پیاز، ہری مرچ، ہرا دھنیا، خشک دھنیا، انار دانہ، لال مرچ، نمک اور دہی ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور تھوڑے سے پانی میں گوندھ لیں اور آدھے گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور اس میں پکوڑے تل لیں، دہی کی چٹنی کے ساتھ گرما گرم پیش کریں۔

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

چکن تکہ

اجزاء:

چکن ایک عدد چار پیسز میں کٹوا لیں تکے کی شیپ میں، دہی ایک سے ڈیڑھ کپ، لہسن، ادرک پیسٹ ایک ٹیبل سپون، تکہ مصالحہ آدھا پیکٹ، نمک حسب ذائقہ

ترکیب:

سب سے پہلے چکن کو دھو کر چھری کی مدد سے لمبے لمبے کٹ ماریں جیسے کے تکے میں ہوتے ہیں۔ تا کہ مصالحہ ان میں اندر تک جا سکے۔ ایک کھلے برتن میں دہی ڈال کر اس میں لہسن ادرک پیسٹ اور آدھا پیکٹ مصالحہ یا حسب ضرورت مصالحہ ڈال لیں یہاں والے پیکٹ میں

نمک ملا ہوتا ہے۔ اس لیے چکھ کر پھر نمک ڈالیے گا سب کو اچھی طرح مکس کر کے ان میں چکن ڈال لیں۔ کانٹے کی مدد سے چکن کو تھوڑا سا کٹ مارتے ہوئے مکس کریں۔ کچھ گھنٹوں کے لیے یا پھر lovemight اسے فرج میں رکھ دیں بعد میں اون میں بیک یا روسٹ کر لیں 25 سے 30 منٹ۔ جن کے پاس اون نہ ہو وہ اسے آئل میں بھی فرائی کر سکتے ہیں، یا پھر پہلے دہی کے ساتھ پکا کر خشک کر لیں اور پھر آئل میں بھون لیں۔

سپینش رائس

اجزاء:

چاول ابلے ہوئے تین پیالی،نمک حسب ذائقہ،لہسن ۔ کچلا ہوا2 سے 3 جوے، پیاز باریک کٹی ہوئی 2عدد درمیانی،ٹماٹر چوکور کٹے ہوئے 3عدد، زیتون،باریک کٹے ہوئے آدھی پیالی مشروم، باریک، کٹے ہوئے 2 پیالی،شملہ مرچ، باریک کٹی ہوئی 2 یا 3عدد،اجوائن، آدھا چائے کا چمچ،کالی مرچ، کٹی ہوئی آدھا چائے کا چمچ،اولیو آئل 3 کھانے کے چمچ۔

ترکیب:

فرائنگ پین میں اولیو آئل کو ہلکا سا گرم کرکے لہسن

اور پیاز کو ذرا سا نرم ہونے تک فرائی کریں۔ پھر اس میں شملہ مرچ ڈال کر دو سے تین منٹ تک فرائی کرلیں۔ ٹماٹر، مشروم اور زیتون بھی شامل کردیں۔ ذرا سی آنچ تیز کرکے 3 سے 4 منٹ تک فرائی کرنے کے بعد چاول شامل کردیں۔ تیز آنچ پر فرائی کرتے ہوئے نمک، کالی مرچ اور اجوائن ڈال دیں۔ چاولوں کے ساتھ جب ساری چیزیں مکس ہوجائیں اور چاولوں سے خوشبو آنے لگے تو چولہا بند کردیں،اور گرم گرم سپینش رائس کے مزے لیں۔

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

بمبئی بریانی

اشیاء: چاول ایک کلو، گوشت ایک کلو، آلو ایک پاؤ، مٹر ایک پاؤ، پیاز آدھ پاؤ، لہسن ایک گٹھی، ادرک آدھی چھٹانک، دہی ایک پاؤ، ناریل پسا ہو 4 چمچ، گرم مصالحہ حسب ذائقہ، نمک حسب ذائقہ، مرچ حسب ذائقہ، گھی ایک پاؤ

ترکیب: گھی میں پیاز کو بادامی رنگ ہونے تک بھون لیں۔ پھر گوشت ڈال کر بھونیں۔ جب خوب بھن جائے تو لہسن، ادرک، دہی، نمک مرچ ڈال دیں۔ دہی کا پانی خشک ہوتے پر ناریل ڈال کر گوشت کو گلنے دیں۔ جب گوشت گل جائے تو سبزی اور ثابت گرم مصالحہ ڈال دیں۔ آلو مٹر کے علاوہ آپ چاہیں تو کوئی اور سبزی بھی ڈال سکتی ہیں۔ جب سبزی گل جائے اور خشک ہو جائے تو وہ چاول کو علیحدہ نمک میں ڈال کر دو کنی پر رکھ کر ابال لیں اور ایک دیگچی میں ایک طرف یہ سبزی گوشت اور دوسری طرف چاول ڈال کر یا صرف ایک تہہ چاول ڈال کر دم دیں۔ پندرہ منٹ بعد سالن کا پانی خشک ہو جانے پر اتار لیں۔ اس میں آپ پسند کریں تو ناریل کے ساتھ آدھی چمچ آمچور بھی ڈال سکتے ہیں۔

آج کی ڈش

قیمہ کریلے

اجزاء:

قیمہ آدھا کلو، کریلے آدھا کلو، لال مرچ ایک چائے کا چمچ پسی ہوئی، گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ، ثابت سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، دھنیا ایک چائے کا چمچ پسا ہوا، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ پسی ہوئی، ٹماٹر چار عدد باریک کٹے ہوئے، لہسن ادرک دو کھانے کے چمچ پسا ہوا، پیاز دو عدد باریک کٹی ہوئی، آمچور آدھا چائے کا چمچ پسا ہوا، ہری مرچیں چار عدد باریک کٹی ہوئی، ہرا دھنیا ایک چوتھائی گٹھی باریک کٹا ہوا، لیموں ایک عدد، نمک حسب ذائقہ، آئل حسب ضرورت۔

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب:

کریلے چھیل کر بیج نکال دیں اور کاٹ کر نمک ملے پانی میں ابال لیں۔ دیگچی میں تیل گرم کر کے پیاز اور لہسن ادرک بھونیں۔ اس میں قیمہ شامل کر کے پانی خشک ہونے تک بھونیں جب قیمہ بھن جائے تو لال مرچ، گرم مصالحہ، زیرہ، دھنیا، ہلدی، آمچور اور نمک شامل کر کے خوشبو آنے تک مزید بھونیں اس میں کریلے، لیموں کا رس اور ہری مرچیں ڈال کر آئل علیحدہ ہونے تک بھونیں اور ہرے دھنیے سے سجا کر پیش کریں۔

آج کی ڈش

کھویا پڈنگ

اجزاء:

انڈے چار عدد، ڈبل روٹی کے سلائس چھ عدد کنارے کاٹ لیں، دودھ تین کپ

چینی آدھا کپ، کھویا آدھا کپ، زعفران ایک چائے کا چمچ، سبز الائچی ایک چائے کا چمچ پسی ہوئی، بادام حسب ضرورت ضرورت باریک کٹے ہوئے، چاندی کے ورق حسب ضرورت ضرورت، مکھن حسب ضرورت

ترکیب:

سلائسز کے چھوٹے ٹکڑے کاٹ کر مکھن میں فرائی کرلیں۔ ایک برتن میں دودھ، چینی اور کھویا ڈال کر

پکائیں۔ کھویا نرم ہوجائے تو اس میں سلائسز کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔ تھوڑی دیر بعد اس میں زعفران اور الائچی شامل کردیں۔

جب گاڑھا ہوجائے تو چولہے سے اتارلیں کرر کھ لیں۔ اب انڈے کو پھینٹ کر اس میں شامل کردیں۔ اوون پروف ڈش میں مکھن لگائیں۔ یہ آمیزہ ڈش میں ڈال کر سیٹ ہونے تک اوون میں بیک کرلیں۔ اوون سے نکال کر ٹھنڈا کرلیں۔ باریک کٹے ہوئے بادام اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

دیگی چکن قورمہ

اجزاء : چکن ایک کلو، پیاز بڑی ایک عدد، گھی ایک کپ، ادرک لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، پسی لال مرچ ڈیڑھ چائے کا چمچ، دیگی مرچ ایک چوتھائی چائے کا چمچ، پسا دھنیا ایک کھانے کا چمچ، دہی ایک کپ، پسا گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ، لونگ چھ سے آٹھ عدد پسی ہوئی، بڑی الائچی تین سے چار عدد پسی ہوئی، چھوٹی الائچی پانچ سے چھ عدد، کالی مرچ تین سے چار عدد پسی ہوئی، پسی جائفل جاوتری ایک چوتھائی چائے کا چمچ، کٹی ادرک دو کھانے کے چمچ، کیوڑا ایک چائے کا چمچ، نمک حسب ذوق

ترکیب : پین میں گھی گرم کرکے پہلے پیاز اور پھر چکن کو بھی چار سے پانچ منٹ فرائی کرکے نکال لیں۔ پھر پیالے میں ادرک لہسن کا پیسٹ، پسی لال مرچ، دیگی مرچ، پسا دھنیا، نمک اور پانی ڈال کر مکس کریں۔ اب پین کے گرم گھی میں لونگ، چھوٹی الائچی اور تیار کیا ہوا مکسچر شامل کرکے بھون لیں۔ پھر بلینڈر میں دہی اور بران پیاز بلینڈ کریں۔ اب بھنے مصالحے میں بھنی چکن شامل کرکے آٹھ سے دس منٹ ڈھک دیں۔ پھر اس میں پیاز اور دہی کا مکسچر ڈال کر پکائیں۔ اب اس میں پسی جائفل جاوتری، پسا گرم مصالحہ، کٹی ادرک، پسی ہوئی بڑی الائچی، پسی ہوئی لونگ، پسی کالی مرچ اور کیوڑا ڈال کر پکائیں۔ آخر میں اسے سرونگ ڈش میں نکال کر سرو کریں۔

آج کی ڈش

چکن پزا

اجزاء:

میدہ 8 اونس، آئل 2 ٹی سپون، خمیر 1 ٹی سپون، چینی 1 ٹی سپون، نمک 1 ٹی سپون، پسی ہوئی رائی 1 ٹی سپون، ابلی ہوئی مرغی 1 کپ، آئل 4 کھانے کے چمچ، ٹماٹو کیچپ 4 کھانے کے چمچ، پانی آدھ کپ۔

ترکیب:

خمیر کو پانی میں ملائیں اور دس منٹ تک چھوڑ دیں پھر اس میں میدہ، نمک، چینی اور دو ٹی سپون آئل ملا کر گوندلیں۔ پھر روٹی بیل کر نرم کپڑے سے ڈھانپ دیں حتی کہ پھول کر دوگنا ہو جائے۔ اب مرغی میں تمام مصالحے ملا دیں۔ تیل گرم کریں اور اس میں مرغی کو تلیں۔ پھر کیچپ ڈال کر گاڑھا گاڑھا بھون لیں روٹی پزا ٹرے میں رکھیں۔ تھوڑی سی ٹماٹو کیچپ پھیلائیں پھر مرغی کو پھیلائیں آخر میں پنیر کے ٹکڑے اوپر پھیلا دیں۔ اودن میں نصف گھنٹے تک کائیں عمدہ چکن پزا تیار ہے۔

آج کی ڈش

حیدر آبادی بھنڈی

اجزاء:

بھنڈی دو کپ (دھو کر سکھائیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں)، پیاز باریک کٹی ہوئی آدھا کپ، ٹماٹر باریک کٹے ہوئے ایک کپ، دہی ایک کپ، بیسن 3 کھانے کے چمچ، لال مرچ آدھا چائے کا چمچ، ہلدی آدھا چائے کا چمچ، پسا ہوا زیرہ آدھا چائے کا چمچ، رائی آدھا چائے کا چمچ، ثابت سرخ مرچ 6 عدد، ادرک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، تیل حسب ضرورت، نمک حسب ذائقہ

ترکیب:

ایک کڑاہی میں تیل ڈال کر گرم کریں اور اس میں بھنڈی ڈال کر بھون لیں، جب رنگ بدلنے لگے تو چولہا بند کر کے بھنڈی اس میں سے نکال لیں۔ایک دیگچی یا کڑاہی میں 5 کھانے کے چمچ تیل ڈالیں، اس میں کٹی پیاز ڈال کر کچھ دیر چمچ چلائیں، اب اس میں ٹماٹر، ثابت لال مرچ، ادرک لہسن کا پیسٹ اور رائی ڈال کر بھونیں، جب مصالحہ اچھی طرح تیار ہو جائے تو اس میں بھنڈی ڈال دیں اور آنچ بہت دھیمی کر دیں، ایک برتن میں دہی ڈالیں، اب اس میں بیسن، لال مرچ، نمک، ہلدی اور پسا ہوا زیرہ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں، اس مکسچر کو بھنڈی والی کڑاہی میں ڈالیں اور آنچ تیز کر کے اچھی طرح بھون لیں، جب بھنڈی خشک ہو جائے تو اتار لیں اور روٹی کے ساتھ پیش کریں۔

آج کی ڈش

دم بریانی

اجزاء: بیف دو کلو ٹکڑوں میں، چاول ڈیڑھ کلو، دہی دو کلو، پیاز آدھا کلو، لونگ بیس گرام، بڑی الائچی بیس گرام، زیرہ بیس گرام، ادرک پچاس گرام، پودینہ آدھی گٹھی، ہری مرچ چھ عدد، گھی ڈیڑھ پاؤ، نمک حسب ذائقہ، کالی مرچ حسب ضرورت

ترکیب: نمک، پیاز اور ادرک کو پیس کر گوشت کے ٹکڑوں پر لگا کر دو گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ زیرہ، کالی مرچ، پودینہ، ہری مرچیں اور بڑی الائچی پیس کر دہی کی آدھی مقدار میں ملائیں اور گوشت کے ٹکڑوں پر لگادیں۔ دیگچی کی تہہ میں لونگ کے اوپر آدھی مقدار گھی گرم کر کے ڈالیں اور گوشت کی بوٹیاں ڈال دیں۔ پھر گوشت کو اچھی طرح بھون لیں۔ چاول دھو کر بقیہ دہی لگائیں اور گوشت کے اوپر پھیلا دیں۔ دیگچی کا منہ آٹے سے بند کردیں اور نیچے لکڑیوں کی آنچ جلادیں۔ جب گھی کی آواز آنے لگے تو سمجھ لیں کہ دہی خشک ہو چکا ہے۔ نیچے آگ کم کردیں اور انگاروں پر دم دیں۔ دیگچی کا ڈھکن کھولیں اور بقیہ گھی گرم کر کے ڈال دیں اور دوبارہ بند کر کے اوپر انگارے رکھ دیں۔ جب بھاپ باہر آنے لگے تو بریانی تیار ہے۔ رائتے اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

آج کی ڈش

اورنج سوفلے

اشیاء:
مکھن تین چمچ، ¼ کپ میدہ، نمک حسب ضرورت، 2/3 کپ دودھ، 1/3 کپ اورنج جوس، 4 انڈے، ¼ کپ چینی

ترکیب: سوفلے بیک کرنے کے لیے ڈش کے چاروطرف گھی لگا کر تیار کرلیں۔ مکھن کو گرم کریں، اس میں میدہ اور نمک اچھی طرح ملادیں، چولہے سے اتار کر اس میں دودھ ڈال کر چمچ سے اچھی طرح ملالیں اور پھر اسے پکا کر گاڑھا کرلیں۔ چولہے سے اتار کر اس میں اورنج جوس ملالیں۔ الگ سے چار انڈوں کی زردی کو

پانچ منٹ کے لیے پھینٹ لیں، اور ان کو آہستہ آہستہ اورنج جوس والے آمیزے میں ملالیں۔ اب الگ سے چار انڈوں کی سفیدی کو اچھی طرح پھینٹ لیں اور آہستہ آہستہ اس میں چینی ملالیں اور پھینٹتے جائیں، پھر اس کو اورنج والے آمیزے میں آہستہ سے ملا کر گھی لگی ڈش میں ڈال دیں، اسے 325 ڈگری پر 60 منٹ کے لیے بیک کریں سوفلے اورنج تیار ہے گرم گرم پیش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

چرغہ مصالحہ

اجزاء:

ثابت مرغی ڈیڑھ کلو، لیموں کا رس آدھی پیالی، سپیشل مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، بھنا ہوا بیسن ڈیڑھ چائے کا چمچ، چاٹ مصالحہ چھ کھانے کے چمچ، لیموں تین عدد، سلاد کے پتے چار عدد، آئل تلنے کے لئے۔

ترکیب:

ایک پیالے میں لیموں کا رس، سپیشل مصالحہ اور بیسن ملائیں اور مرغی پر لگا کر پلاسٹک کی تھیلی میں لپیٹ کر دو گھنٹوں کے لئے رکھ دیں۔ مرغی کو سٹیمر میں تیس منٹ (30Mns) کے لئے سٹیم کر کے رکھ لیں۔ ایک کھلے منہ کی دیگچی میں آئل گرم کریں اور مرغی کو سنہری رنگ آنے تک تلیں۔ مزیدار چرغہ مصالحہ چاٹ مصالحے، سلاد پتے اور باریک کٹے ہوئے لیموں سے سجا کر پیش کریں۔

آج کی ڈش

شیر خرمہ

اشیاء:
چار کپ دودھ، سبز الائچی تین عدد، چار سے چھ
چمچ چینی، روح کیوڑا
ایک کپ سویاں، ایک کپ پستہ، گری، کشمش
اور بادام پانی میں بھگولیں
¼ کپ کاٹے ہوئے چھوارے یا کھجوریں پانی
میں بھگولیں

ترکیب

دودھ، الائچی اور چینی کو ہلکی آنچ پر پکائیں کہ یہ
گاڑھا ہو جائے پھر اس میں سویاں ڈالیں، جب سویاں
نرم ہو جائیں تو بھگوئے ہوئے خشک پھل اس میں ڈال دیں تھوڑی دیر بعد اس میں روح کیوڑا ڈال کر چولہے سے
اتار لیں اور حسب پسند گرم گرم یا ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

کریمی فروٹ سیلڈ

اجزاء

کیلا چار عدد، سیب دو عدد، ناشپاتی دو عدد، آڑو ایک عدد، انگور آدھا کپ، انار کے دانے آدھا کپ، آم ایک عدد، فریش کریم ایک کپ، چینی 4 کھانے کے چمچ، نمک چٹکی بھر، دودھ چار کھانے کے چمچ

ترکیب:

کیلا، سیب، ناشپاتی اور آڑو باریک باریک کاٹ لیں اور انہیں کسی پیالے میں ڈال دیں، گرائنڈر میں فریش کریم، چینی، نمک اور دودھ ڈالیں اور اسے اچھی طرح مکس کر لیں، جب چینی اور نمک کریم میں اچھی طرح مل جائیں تو اس آمیزے کو پیالے میں ڈال دیں، اس میں انار، انگور اور چوکور شکل میں کٹے ہوئے آم ڈال کر ملا لیں اور فریج میں رکھ کر ٹھنڈا کریں، افطاری میں سب کو سرو کریں۔

آج کی ڈش

نوڈلز سوپ

اجزاء:

مرغی کی یخنی چھ پیالی، نوڈلز دو سو گرام، گاجر ایک عدد باریک کٹی ہوئی

بند گوبھی ایک چوتھائی عدد باریک کٹی ہوئی شملہ مرچ ایک عدد باریک کٹی ہوئی، مشرومز چار عدد، پسی ہوئی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، براؤن چینی ایک کھانے کا چمچ، ہری پیاز ایک عدد چوپ کی ہوئی، ہرا دھنیا دو کھانے کا چمچ چوپ کیا ہوا، ادرک ایک ٹکڑا کدوکش، نمک حسب ذائقہ، تیل ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

مشرومز کو کھولتے ہوئے پانی میں بھگو کر رکھیں اور پانی سے نکال کر باریک کاٹ لیں، پانی محفوظ کر لیں۔ نوڈلز (Noodles) کو تیل (Oil) اور نمک ڈال کر ابال لیں۔ دیگچی میں یخنی، سویا سوس، براؤن چینی، کالی مرچ، تھوڑا سا نمک اور دو کھانے کے چمچ کھمبی والا پانی چھان کر ڈال دیں۔ چند منٹ پکانے کے بعد گاجر، بند گوبھی، شملہ مرچ، ادرک اور نوڈلز (Noodles) ڈال کر تھوڑی دیر تک پکائیں۔ چولہا بند کریں، ہرا دھنیا اور ہری پیاز شامل کر کے مزیدار نوڈلز سوپ گرما گرم پیش کریں۔

آج کی ڈش

چکن مصالحہ دار

اجزاء:

چکن ایک کلو، پیاز باریک کٹی ہوئی ایک کپ، ٹماٹر باریک کٹا ہوا ایک کپ، ہری مرچ 10 سے 12 عدد، ادرک لہسن کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ، بڑی الائچی 3 عدد، چھوٹی الائچی 5 عدد، دار چینی کا ٹکڑا ایک انچ کا، زیرہ ایک کھانے کا چمچ، اجوائن آدھی چائے کا چمچ، دھنیا پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، سیاہ مرچ ایک چائے کا چمچ، املی کا گودا ایک کھانے کا چمچ، دہی ایک کپ، نمک اور تیل حسب ضرورت

ترکیب:

ایک برتن میں دہی ڈالیں، اس میں املی کا گودا، لال مرچ، دھنیا پاؤڈر اور لہسن ادرک کا پیسٹ ڈال کر

اچھی طرح مکس کریں، چکن کی بوٹیاں کریں اور اسے اس آمیزے میں ڈال کر اچھی طرح مکس کرلیں، ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں، اس میں پیاز ڈال کر براؤن کریں، جب براؤن ہونے لگے تو اس میں ٹماٹر اور ہری مرچیں ڈال دیں، اچھی طرح بھن جائے تو مصالحہ لگا چکن اس میں ڈال کر کچھ دیر کیلئے بھونیں، ایک ململ کے کپڑے میں بڑی الائچی، چھوٹی الائچی، دار چینی، اجوائن، زیرہ اور سیاہ مرچ ڈال کر باندھیں، بھنے ہوئے چکن میں دو کپ پانی لگائیں اور ململ کی پوٹلی اس میں ڈال کر ڈھکن بند کردیں، 5 منٹ تک اسے ہلکی آنچ پر پکنے دیں، اب اس میں نمک ملائیں اور ہلکی آنچ پر اس کا پانی خشک کرلیں، جب تیل چھوڑنے لگے تو مصالحے والی پوٹلی باہر نکال لیں، مصالحے والا چکن نان یا چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔

آج کی ڈش

شوارما

اجزاء

چکن 750 گرام، دہی 1 کپ، سرکہ ¼ کپ، لہسن 2 جوئے، کالی مرچ 1 چائے کا چمچ، نمک چائے کا چمچ، ہری الائچی 2، لیموں کا رس، سوس بنانے کے لیے۔ تل کا پیسٹ کپ، لہسن 2 جوئے، لیموں کا رس ¼ کپ، دہی 4 چار کھانے کا چمچ پیٹا بریڈ 4، باریک کٹا کھیرا حسب ضرورت، کٹی پیاز حسب ضرورت، سماک چائے کا چمچ، ٹماٹر حسب ضرورت، لال مرچ پیسٹ کے لیے۔ کشمیری مرچ 6، زیرہ 1 چائے کا چمچ۔

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں ۔ www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب:

کشمیری مرچ، زیرہ لے کر اس کو پانی میں بھگو لیں اس کے بعد بلینڈر میں بلینڈ کر لیں مرچ پیسٹ تیار ہے۔ چکن کو تمام مصالحہ جات ملا کر لگا لیں اور پھر گرل کر لیں۔ پکنے کے بعد چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور سوس میں ملا لیں۔ اب پیٹا بریڈ پر چلی پیسٹ لگا لیں اور چکن کے ٹکڑے کے کر زیتون کا تیل ڈال لیں۔ اور اس کو رول کر لیں گھر کا مزیدار شوارما تیار ہے کھانے کے لیے سرو کریں۔

آج کی ڈش

چکن سلاد سینڈوچ

اجزاء:

چکن بریسٹ سلائس چار عدد، سلاد کے پتے چار عدد، ڈبل روٹی کے سلائس آٹھ عدد، ٹماٹر ایک عدد، مایونیز آدھا کپ، نمک حسب ضرورت، کالی مرچ حسب ضرورت

ترکیب:

چکن بریسٹ پر نمک اور کالی مرچ لگا کے اوون میں دس منٹ سینک لیں۔ ڈبل روٹی کے سلائس دونوں اطراف سے سینک کر ان پر مایونیز بھی لگا دیں۔ چار سلائس پر سلاد کے پتے رکھ کر اس کے اوپر چکن اور ٹماٹر

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

رکھنے کے بعد بقیہ چاروں سلائس ہر ایک پر رکھ کر سینڈوچ بنالیں۔ اب درمیان سے اس طرح کاٹیں کہ تکونی شکل بن جائے۔ فرنچ فرائیز اور کیچپ کے ساتھ نوش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

ایرانی آلو مکس کباب

اجزاء:

آلو آدھا کلو، گوشت ایک پیالی ابلا ہوا، پیاز دو عدد، انڈے دو عدد، بیسن دو چمچ، گرم مصالحہ ایک چمچ، مرچ ایک چمچ، نمک حسب ذائقہ، ادرک ایک چمچ، انار دانہ ایک چمچ، خشک دھنیہ ایک چمچ، پسا ہوا پودینا ایک چمچ، تیل ایک پیالی، دہی آدھا کپ۔

ترکیب:

گوشت کے ریشے کرلیں اور ابلے ہوئے آلوؤں کو پیس لیں۔ پیاز کو پیس کر ابلے ہوئے آلو اور گوشت میں شامل کرلیں۔ بیسن، مرچ، نمک، گرم مصالحہ، دہی، سبز دھنیا، ادرک اور پسا ہوا انار دانہ ملا کر مکس کرلیں اور اس آمیزے کو پیس کر گول ٹکیاں تیار کرلیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کر کے ٹکیوں کو انڈے کے آمیزے میں ڈبو کر تل لیں۔

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں۔ www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

قیمہ بھرے ٹماٹر

اجزاء:

قیمہ آدھا کلو، ٹماٹر آدھا کلو، انڈہ ایک عدد، گھی حسب ضرورت، ڈبل روٹی کا چورا تھوڑا سا، پیاز دو عدد باریک کٹا ہوا، لہسن ادرک پیسٹ چار چائے کے چمچ، گرم مصالحہ حسب ضرورت پسا ہوا، ہری مرچ حسب ذائقہ، لال مرچ حسب ذائقہ، نمک حسب ذائقہ، آٹا حسب ضرورت

ترکیب:

ٹماٹروں کے اندر کا گودا اور بیج نکال دیں۔ آدھی مقدار گھی ڈال کر پیاز لال کر کے نکال لیں۔ پھر اس میں

قیمہ بھونیں چند منٹ بعد لال مرچ، نمک، گرم مصالحہ، لہسن ادرک پیسٹ بھی ڈال دیں اور دم پر رکھیں۔ دس منٹ بعد پتیلی کو چولہے سے اتار کر اس میں ہری مرچ اور تلی ہوئی پیاز ملا کر ٹماٹروں میں بھر دیں۔ اب ان کے منہ آٹے کی سخت تہہ سے بند کرنے کے بعد ان پر دھاگہ لپیٹ دیں۔ باقی گھی فرائی پین میں ڈال کر اور ٹماٹروں کے منہ پر انڈے میں ڈپ کیا ہوا ڈبل روٹی کا چورا لگا کر انہیں ہلکا سا تل لیں۔ جب یہ حصہ سرخ ہو جائے تو ٹماٹروں کے اندر کا گودا اور بیج نکال دیں۔ آدھی مقدار گھی ڈال کر پیاز لال کر کے نکال لیں۔ پھر اس میں قیمہ بھونیں چند منٹ بعد لال مرچ، نمک، گرم مصالحہ، لہسن ادرک پیسٹ بھی ڈال دیں اور دم پر رکھیں۔ دس منٹ بعد پتیلی کو چولہے سے اتار کر اس میں ہری مرچ اور تلی ہوئی پیاز ملا کر ٹماٹروں میں بھر دیں۔ مزیدار قیمہ بھرے ٹماٹر تیار ہیں۔

آج کی ڈش

چکن ملائی بوٹی

اجزاء:

چکن آدھا کلو چھوٹی بوٹیاں، پیکٹ والی بالائی یا کریم ایک پیالی، دہی آدھا پاؤ، 2 عدد لیموں کا جوس، پسا ہوا ناریل 2 کھانے کا چمچ یا کوکونٹ ملک آدھی پیالی، کچا پپیتا پسا ہوا آدھا چائے کا چمچ، کٹی ہوئی سرخ مرچ آدھا چائے کا چمچ، پسا ہوا مکس گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ، سفید مرچ پسی ہوئی چٹکی بھر، نمک حسب ضرورت، آئل 2 کھانے کا چمچ۔

ترکیب:

چکن دھو کر چھلنی میں رکھیں تا کہ پانی نکل جائے،

اب سارے مصالحے، دہی، لیموں کا جوس اور بالائی چکن میں اچھی طرح مکس کر کے ایک گھنٹے کے لیے فریج میں رکھ دیں فرائی پین میں آئل ڈال کر پھیلائیں اور مصالحہ لگی چکن ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں چکن کا پانی خشک ہو جائے تو تیزی سے چمچہ چلاتے ہوئے بھونیں مصالحہ چکن پہ لگ جائے اور ہلکی سی سرخی نظر آ جائے تو چولہا بند کر دیں۔ چکن بون لیس ہو تو زیادہ بہتر، کچا پپیتا نہ ہو تو فرق نہیں پڑتا، چکن پلیٹ میں نکال کر تھوڑی سی بالائی چکن پر ڈال کر گارنش کریں۔

آج کی ڈش

چکن پراٹھا رول

اجزاء:

چکن آدھا کلو بون لیس کیوبز، پیاز ایک عدد باریک کاٹی ہوئی، کھیرا ایک عدد کٹا ہوا، کالی مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، اجینو موتو آدھا چائے کا چمچ، سویا سوس ایک کھانے کا چمچ، ادرک لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، سرکہ دو کھانے کے چمچ، مکھن حسب ضرورت، لیموں ایک عدد رس نکال لیں، پراٹھے چار عدد، نمک حسب ذائقہ۔

ترکیب:

چکن کو نمک، ایک کھانے کا چمچ سرکہ، لیموں کا رس اور سویا ساس لگا کر رات بھر ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔ پین میں مکھن گرم کر کے ادرک لہسن پیسٹ کو ہلکا فرائی کریں۔ اس میں چکن، اجینو موتو، کالی مرچ، گرم مصالحہ اور سفید زیرہ ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ پیاز اور کھیرا بقیہ سرکے میں ڈال کر الگ رکھ دیں۔ پراٹھوں کو توے پر تل لیں۔ اب پراٹھے میں چکن، سرکے والا پیاز اور کھیرا رکھ کر رول کر لیں۔ گرم گرم پراٹھا رول کیچپ کے ساتھ سرو کریں۔

آج کی ڈش

مٹن کڑاہی

اجزاء

مٹن ڈیڑھ کلو ابلا ہوا، گھی فرائی کے لیے، ٹماٹر آدھا کلو، پسی لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، پسی ہوئی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، لہسن ادرک کا پانی تین سے چار کھانے کے چمچ، ہلدی ایک چائے کا چمچ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، دہی دو سے تین کھانے کے چمچ، ہرا دھنیا تین کھانے کے چمچ، ہری مرچیں دو سے تین عدد، ادرک ایک ٹکڑا، لیموں کا رس تین سے چار کھانے کے چمچ۔

ترکیب:

مٹن کڑاہی بنانے کے لیے گرم گھی میں بکرے کا گوشت فرائی کریں۔

گوشت کو اتنا فرائی کریں کہ ہلکا براؤن ہو جائے۔ اب دوسری پتیلی میں ٹماٹر نرم کریں، پھر اس میں بکرے کا گوشت، پسی لال مرچ، پسی کالی مرچ، لہسن ادرک کا پانی، ہلدی، گرم مصالحہ پاؤڈر اور دہی شامل کر کے اچھی طرح بھنائی کریں۔ اب اس میں لیموں کا رس، ہرا دھنیا، ہری مرچ اور ادرک ڈال کر گارنش کریں۔ مٹن کڑاہی تیار ہے۔

آج کی ڈش

مٹن کریم قورمہ

اجزاء:

مٹن آدھا کلو، فریش کریم آدھا کپ، مکھن دو کھانے کے چمچ، ٹماٹر ایک عدد، ہری مرچ کٹی ہوئی دو عدد، لہسن ادرک کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، لال مرچ ایک چائے کا چمچ، بڑی الائچی دو عدد، دار چینی کا آدھے انچ کا ٹکڑا، زیرہ آدھا چائے کا چمچ، پیاز ایک عدد، بگھار کیلئے تیل حسب ضرورت، نمک حسب ذائقہ، پانی دو کپ

ترکیب:

دیگچی میں مکھن ڈال کر پگھلائیں، اس میں زیرہ،

دار چینی اور بڑی الائچی ڈال کر ہلکا سا بھونیں، اب اس میں ٹماٹر اور ہری مرچیں ڈال دیں، ساتھ ہی لال مرچ، ادرک لہسن کا پیسٹ ڈالیں اور بھون لیں، جب خوشبو آنے لگے تو اس میں مٹن ڈالیں اور ساتھ ہی کریم ڈال دیں، اب اسے ہلکی آنچ پر پھر بھونیں، اس میں دو کپ پانی ڈالیں اور مٹن گلنے کیلئے رکھ دیں۔ ایک فرائنگ پین میں تیل گرم کریں اور اس میں پیاز کاٹ کر براؤن کر لیں، جب براؤن ہو جائے تو اسے مٹن والی دیگچی میں ڈالیں اور دس منٹ کیلئے دم پر رکھ دیں، مزیدار مٹن کریم قورمہ تیار ہے، نان یا چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

مکس فروٹ آئس کریم

اجزاء:۔

آم تین عدد، کیلے تین عدد، چیکو چار عدد، دودھ ایک کلو، ربڑی ایک کلو، پستے پچیس گرام، بادام پچیس گرام، چینی دو کپ، الائچی دو عدد کھول کر دانے نکال لیں آم، کیلے، چیکو، چینی اور الائچی کو دودھ میں ڈال کر پیس لیں

ترکیب:۔

ان سب کا مکس، شیک تیار کر لیں اور دودھ کو ہلکی آنچ پر اُبال آنے تک رکھ دیں۔ اُبال آنے پر ربڑی شامل کریں اور دودھ کو ہلکی آنچ پر گاڑھا ہونے کے لیے چھوڑ دیں۔ گاڑھا ہونے پر دودھ ایک سیدھے سانچے میں ڈال کر فریز کر دیں۔ جم جانے پر نکال لیں اور اوپر سے پستے بادام ڈال کر پیش کریں۔ مزے دار آئس کریم تیار۔

آج کی ڈش

ہاٹ چکن ساسیج سینڈوچ

اجزاء:

چکن ساسیج کے ٹکڑے چھ عدد، بریڈ رول چھ عدد سینڈوچ کیلئے، آئل فرائی کرنے کیلئے مایونیز حسب ضرورت، چلی کیچپ حسب ضرورت، چلی گارلک سوس حسب ضرورت، مسٹرڈ پیسٹ تیس گرام، پیاز تین عدد رِنگ کی شکل میں، سرکہ پچاس گرام، کالی مرچ پاؤڈر ایک چٹکی، ٹماٹر دو عدد، سلاد پتہ تھوڑا سا، کھیرا ایک عدد، نمک ایک چٹکی

ترکیب:

ایک فرائینگ پین میں پیاز کو سرکہ کے ساتھ فرائی

کرنے کیلئے رکھ دیں اور پین کو ڈھانپ دیں۔ جب پیاز گل جائے تو اسے ایک پیالے میں نکال لیں۔ اب ایک پین میں آئل گرم کر کے اس میں ساسیجز کو ڈال کر فرائی کریں۔ جب یہ براؤن ہو جائیں تو انہیں ایک ڈش میں نکال لیں۔ اب ایک بریڈ رول کو درمیان سے کاٹ کر ایک ساسیج کو اس میں رکھیں۔ پھر اس کے اوپر مسٹرڈ پیسٹ (mustardpaste)، چلی گارلک ساس (chiligarlicsauce)، مایونیز (mayonnaise)، کھیرا، کالی مرچ پاؤڈر، نمک اور سرکے والی پیاز ڈال دیں۔ ایک بار پھر تھوڑی سی مایونیز (mayonnaise) ڈال دیں۔ اب اس کے اوپر چلی کیچپ (chilliketchup) ڈال دیں اور پھر ٹماٹر اور سلاد پتہ ڈال کر اس بریڈ رول (breadroll) کو بند کر دیں۔ مزیدار ہاٹ چکن ساسیج سینڈوچ تیار ہیں۔

آج کی ڈش

بیف ٹماٹر سلاد

اجزاء:

گوشت آدھا کلو، پیاز چار عدد باریک کٹا ہوا، سلاد کے پتے چند عدد، سیاہ مرچ حسب ذائقہ، نمک حسب ذائقہ، ٹماٹر آٹھ عدد کٹے ہوئے، گوشت کی یخنی ایک پیالی، گھی حسب ضرورت۔

ترکیب:

گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے ابال لیں اور گوشت الگ کر کے یخنی اور ٹماٹر ملا دیں۔ پیاز بھون کر اس میں شامل کر دیں، سیاہ مرچ اور نمک ڈال کر ان تمام اشیاء کو مکس کر دیں۔ اب تمام اشیاء کو بھون کر ایک بڑی پلیٹ میں رکھ لیں اور سلاد کے پتوں سے سجا دیں۔ ذائقے سے بھرپور اور نہایت عمدہ سلاد تیار ہے۔

آج کی ڈش

فش نگٹس

اجزاء

مچھلی آدھا کلو بغیر کانٹے دار، پیاز ایک عدد باریک کٹی ہوئی، گاجر ایک عدد باریک کٹی ہوئی، بریڈ کرمبز ڈیڑھ کپ، انڈا ایک عدد پھینٹا ہوا، مایونیز ایک کھانے کا چمچ، کارن فلیکس ایک کپ یا حسب ضرورت، نمک حسب ذائقہ، سیاہ مرچ حسب ذائقہ، پانی حسب ضرورت

ترکیب:

سب سے پہلے پانی ابال لیں۔ پھر ابلتے پانی میں مچھلی کا گوشت ڈال کر چند منٹ پکا کر گلا لیں یا مائیکروویو اوون میں یا بھاپ میں گلا کر ریشہ ریشہ کر لیں۔ اس

ریشہ دار گوشت میں باریک کٹی ہوئی پیاز، گاجر، نمک، سیاہ مرچ، مایونیز، انڈا اور بریڈ کرمبز چاپر میں ڈال کر بنالیں اور وہ بھی ملا دیں۔ اس مرکب سے چھوٹے چھوٹے لمبے کباب بنالیں اور کارن فلیکس میں رول کریں۔ کارن فلیکس کو لفافے میں ڈال کر ہاتھوں سے دبا کر چورا بنالیں۔ فالتو چورا جھٹک دیں اور ان کبابوں کو ڈھانپ کر گھنٹہ بھر فریج میں رکھ دیں۔ فرائی پین میں ایک آئل گرم کر کے شیلو فرائی کر لیں یہاں تک کہ ہر طرف سے کباب براؤن ہو جائیں تازہ سبزیوں کے سلاد اور سوس کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

سوجی کی کھیر

اجزاء:

سوجی آدھا کپ، چاول آدھا کپ، دودھ 8 کپ، چینی ایک کپ، سبز الائچی 6 عدد، نمک ایک چٹکی، گھی ایک کھانے کا چمچ، پستہ بادام سجاوٹ کیلئے حسب ضرورت

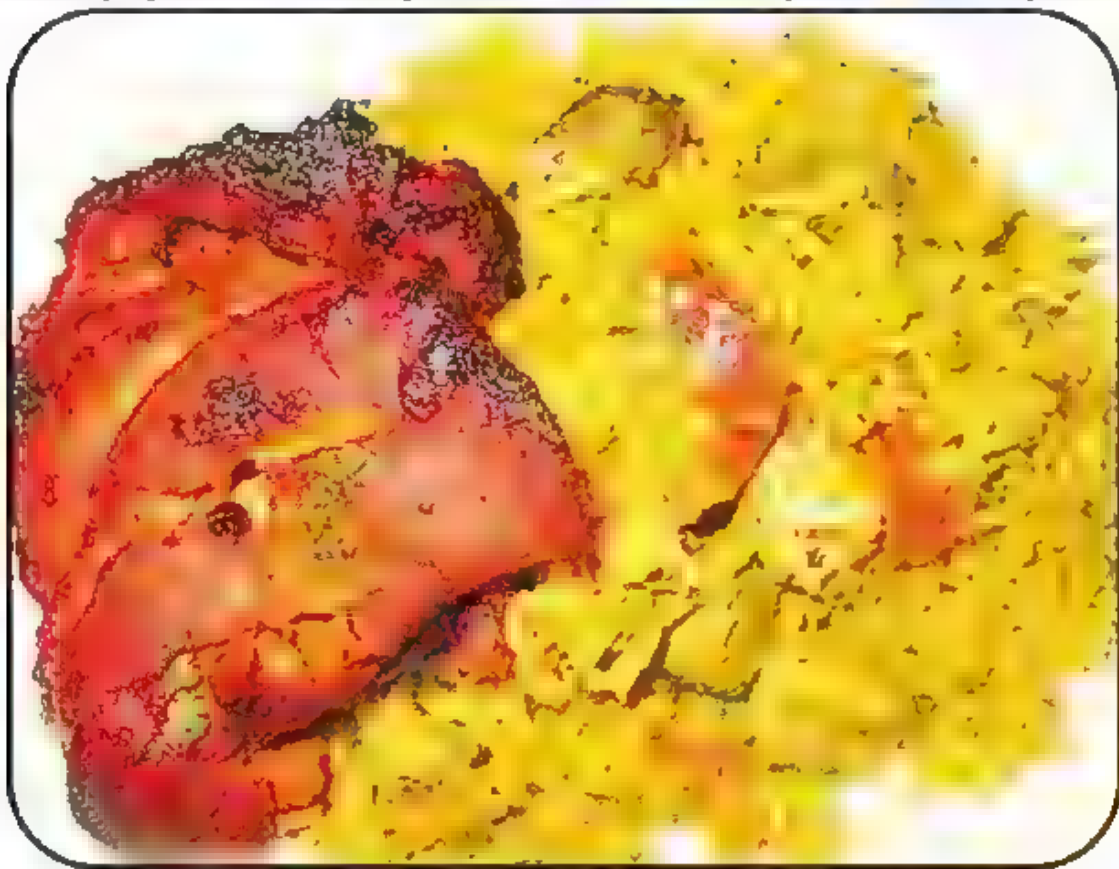
ترکیب:

چاولوں کو گرائنڈر میں سوجی جتنا باریک پیس لیں اور ایک کپ دودھ میں بھگو کر رکھ دیں، سوجی کو علیحدہ سے ایک کپ دودھ میں بھگو کر رکھ دیں اور ایک گھنٹہ تک بھیگا رہنے دیں، ایک کھانے کا چمچ گھی

برتن میں ڈال کر چولہے پر رکھیں، اس میں سبز الائچیاں توڑ کر ڈال دیں، جب کڑکڑانے لگیں تو اس میں دودھ ملی سوجی ڈال کر ہلکا سا بھونیں، خوشبو آنے لگے تو اس میں بقیہ 6 کپ دودھ ڈالیں اور ایک کپ دودھ میں ملے چاول بھی ڈال دیں، اب اس میں چٹکی بھر نمک اور چینی شامل کریں اور ہلکی آنچ پر رکھ کر چمچ چلاتی رہیں، جب گاڑھا ہونے لگے تو اتار کر باؤل میں نکالیں، ٹھنڈا ہونے پر اس پر اپنی پسند کے مطابق بادام اور پستہ کاٹ کر ڈالیں اور فریج میں رکھ دیں۔ مزیدار سوجی کی کھیر تیار ہے۔

آج کی ڈش

چکن تکہ بریانی

اجزاء: چکن ایک کلو، سرکہ چار کھانے کے چمچ، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ پسی ہوئی، گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ پسا ہوا، ادرک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، اورنج رنگ ایک چوتھائی چائے کا چمچ، نمک ڈیڑھ چائے کا چمچ، تیل ایک چوتھائی کپ، مصالحہ بنانے کے لیے، دہی ایک کپ، لال مرچ ایک چائے کا چمچ پسی ہوئی، ہلدی آدھا چائے کا چمچ، دھنیا ڈیڑھ چائے کا چمچ پسا ہوا، پیاز ٹماٹر چار عدد باریک کٹے ہوئے، دھنیا دو کھانے کے چمچ باریک کٹا ہوا، پودینہ کے پتے پندرہ عدد، آئل ایک کپ، چاول آدھا

کلو ابلے ہوئے، ثابت گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، نمک دو چائے کے چمچ

ترکیب: چکن کو سرکہ، پسی لال مرچ، پسا گرم مصالحہ، ادرک لہسن کا پیسٹ، کالی مرچ، اورنج رنگ، اور ڈیڑھ چائے کا چمچ نمک لگا کر تیس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پھر فرائنگ پین میں تیل ڈال کر چکن کو بیس منٹ کے لئے پکا لیں، یہاں تک کہ چکن گل جائے۔ آخر میں کوئلے سے دم دیں۔ مصالحہ بنانے کے لیے تیل گرم کر کے اس میں پیاز پندرہ منٹ فرائی کر لیں، یہاں تک کہ وہ گولڈن ہو جائیں۔ اب ان میں باریک کٹے ٹماٹر شامل کریں۔ ساتھ ہی پسی لال مرچ، ہلدی، پسا دھنیا بھی ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ اب اس میں ایک کپ دہی ڈال کر بھونیں اور چکن کے ساتھ ہرا مصالحہ شامل کر کے اچھی طرح مکس کریں۔ پھر الگ سے چاولوں کو دو چائے کے چمچ نمک اور ثابت گرم مصالحے کے ساتھ تین چوتھائی ابال لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

چکن منچورین

اجزاء:

بون لیس چکن آدھا کلو، پیاز ایک عدد پسی ہوئی، ٹماٹو سوس آدھی پیالی، پائن ایپل جوس آدھی پیالی، نمک حسب ذائقہ، سفید مرچ ایک چائے کا چمچ، سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ، ادرک لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، چینی ایک چائے کا چمچ، پائن ایپل کیوبز آدھا کپ، سویا سوس دو کھانے ک چمچ، کارن فلور دو کھانے کے چمچ، چکن کیوب ملا میدہ ایک کھانے کا چمچ، آئل دو کھانے کا چمچ

ترکیب:

چکن میں نمک، چینی، سرکہ، سویا سوس، اور ایک چمچ کارن فلور ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں اور سٹرا فرائی کر لیں۔ ایک پین میں تیل گرم کر کے ادرک لہسن پیسٹ۔ اور پیاز ڈال کر ہلکی بھون لیں۔ اب ٹماٹو ساس، سفید مرچ اور پائن ایپل جوس ڈال کر سوس بنالیں۔ اب چکن ڈال کر تھوڑا سا بھون لیں اور پائن ایپل کیوبز اور کارن فلور پانی میں گھول کر ڈال دیں۔ ساتھ ہی میدہ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ چکن منچورین تیار ہے۔

آج کی ڈش

چکن قورمہ

اشیاء:

چکن 1 کلو، مکھن 5 چائے کے چمچ، دار چینی 5 ٹکڑے، لہسن، ادرک کا پیسٹ 3 کھانے کے چمچ، لال مرچ 2 کھانے کے چمچ، بادام پسے ہوئے آدھا کپ، پیاز باریک کٹے ہوئے 3 کپ، ہلدی 1 چائے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ۔ کیوڑہ چند قطرے، ہری مرچیں 6 عدد، تیل 2 کھانے کے چمچ، تیز پات 1 پتہ۔ ہری الائچی 10 عدد، دہی 4 کھانے کے چمچ، جاوتری پاؤڈر دو کھانے کے چمچے، لونگ 5 عدد، کریم 2 کپ، ہرادھنیا پودینہ حسب ضرورت

سجاوٹ کے لئے: بادام، کاجو، کشمش حسب ضرورت، مکھن تلنے کے لئے

ترکیب:

تیل اور مکھن کو ایک پین میں گرم کر کے اس میں تیز پات، دار چینی، لونگ اور الائچی کو کچھ دیر بھونیں پھر اس میں پیاز ڈال کر کچھ دیر فرائی کریں۔ اس کے بعد درک، لہسن، ہلدی، لال مرچ، نمک، پسے ہوئے بادام اور دہی کو پھینٹ کر ڈالیں درمیانی آنچ پر دس منٹ پکائیں، جب مصالحہ بھن جائے اور تیل اوپر آ جائے تو چکن ڈال کر 15 منٹ فرائی کریں جب چکن پک جائے تو کریم، ہری مرچیں، جاوتری اور کیوڑہ ڈالیں اور چند منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں، مکھن میں بادام، کاجو اور کشمش کو تل کر نکال لیں اور قورمے کے اوپر ڈال دیں ساتھ ہی پودینے یا دھنے کے پتے ڈال دیں مزیدار لذیذ چکن قورمہ تیار ہے۔

آج کی ڈش

کلونجی چکن

اجزاء:

چکن ایک کلو بون لیس، پیاز دو عدد باریک کاٹ لیں، ہری مرچیں دو عدد، ٹماٹر دو عدد کٹے ہوئے، دہی ایک چوتھائی کپ، ادرک لہسن پیسٹ دو کھانے کے چمچ، سرخ مرچ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ، ہلدی ایک چائے کا چمچ، زیرہ ایک کھانے کا چمچ پسا ہوا، خشک دھنیا ایک چائے کا چمچ پسا ہوا، کلونجی ڈیڑھ کھانے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، تیل حسب ضرورت

ترکیب:

ایک پین میں تیل گرم کر کے پیاز فرائی کر لیں۔

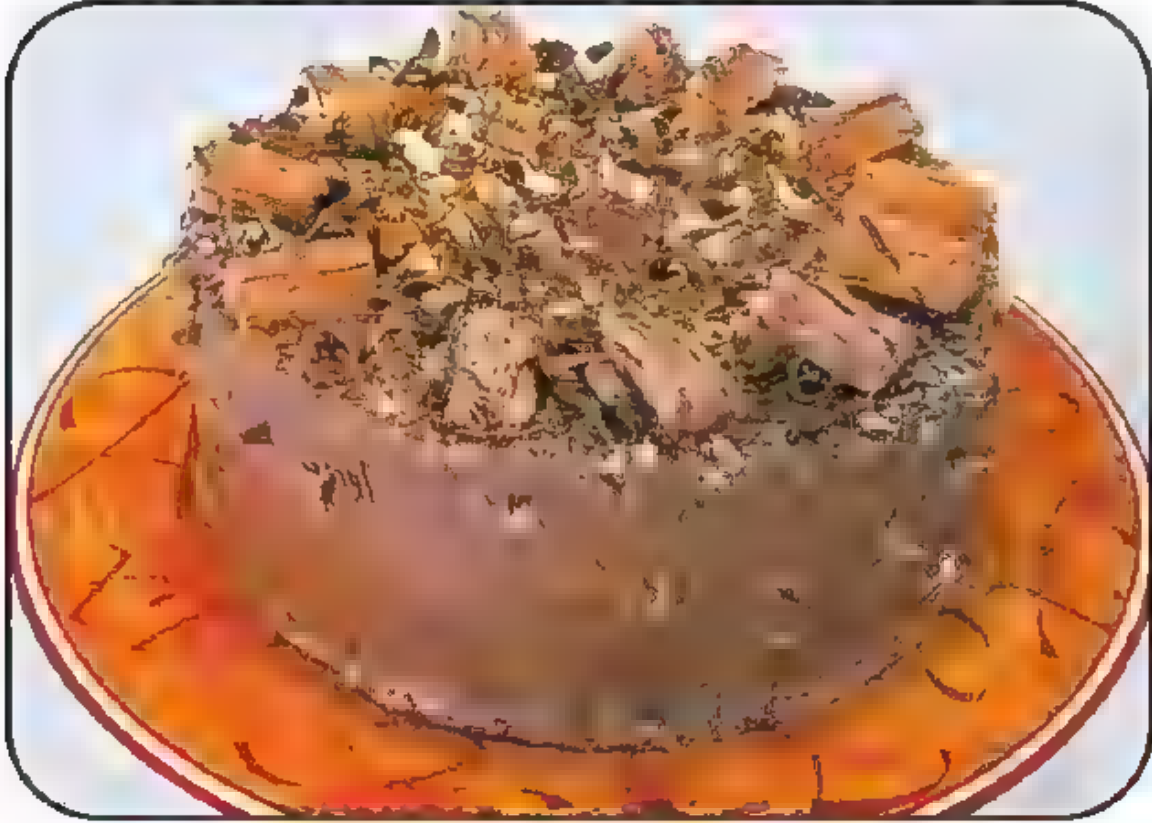
اس میں ادرک لہسن پیسٹ اور سرخ مرچ پاؤڈر ڈال کر بھونیں۔ دہی اور ٹماٹر شامل کریں اور تھوڑی دیر بعد اس میں ہری مرچ، ہلدی، دھنیا اور زیرہ ڈال کر پکائیں۔ اب چکن شامل کر کے مزید بھون لیں۔ ایک چوتھائی کپ پانی، نمک اور کلونجی ڈال دیں۔ پانی خشک ہو جانے تک پکائیں۔ لذیذ اور خوش ذائقہ کلونجی چکن تیار ہے، چاولوں کے ساتھ یا نان کے ساتھ پیش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

چاکلیٹ موس کیک

اجزاء: اسپنج کے لیے اجزاء: انڈے دو عدد، کاسٹر شوگر دو اونس، میدہ ڈیڑھ اونس، کوکو پاؤڈر آدھا اونس، بیکنگ پاؤڈر ایک چوتھائی چائے کا چمچ، ونیلا ایسنس آدھا چائے کا چمچ، فلنگ کے لیے، انڈے تین عدد، پسی چینی دو سو گرام، چاکلیٹ دو سو گرام، پھینٹی ہوئی فریش کریم دو سو گرام، جیلیٹن پاؤڈر ڈیڑھ کھانے کا چمچ

ترکیب: ایک پیالے میں انڈے اور کاسٹر شوگر ڈال کر اچھی طرح بیٹ کریں۔ اس میں ونیلا ایسنس شامل کریں اور مزید پھینٹیں۔ الگ سے میدہ، کوکو پاؤڈر اور بیکنگ پاؤڈر کو چھان لیں۔ اس کو انڈوں کی آمیزے

میں ڈال کر آہستہ آہستہ فولڈ کریں۔ اب اس آمیزے کو گریس کیے ہوئے آٹھ انچ کے گول کیک پین میں ڈال دیں اور پہلے سے ایک سو اسی ڈگری تک گرم اوون میں پچیس منٹ بیک کریں۔ اب اسے اوون سے نکال کر ٹھنڈا کریں اور دو سلائس میں کاٹ لیں۔ ایک پیالے میں تین انڈے اور پسی چینی ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اس میں چاکلیٹ کو پگھلا کر شامل کریں اور اچھی طرح مکس کر لیں۔ جیلیٹن پاؤڈر کو کرم میں گھول لیں پھر پھینٹی ہوئی فریش کریم میں ڈال کر فولڈ کریں۔ اس آمیزے کو انڈوں کے آمیزے میں آہستہ آہستہ شامل کریں اور مکس کرتے رہیں۔ اب اس آمیزے کو اسپنج کے ایک سلائس پر ڈال دیں۔ پھر اسپنج کا دوسرا حصہ رکھ کر جم جانے تک فریز کر دیں۔ فریج سے نکال کر فریش کریم سے سجائیں۔ تھوڑا سا کوکو پاؤڈر بھی چھڑک دیں۔ آخر میں اسے چاکلیٹ سے سجا کر پیش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

شملہ مرچ قیمہ

اجزاء:

شملہ مرچ دو سو پچاس گرام، قیمہ آدھا کلو، پسا ہوا لہسن ادرک دو چائے کے چمچ، ٹماٹر دو سو پچاس گرام چوپ کر لیں، پسی ہوئی لال مرچ دو چائے کے چمچ، پسا ہوا دھنیا ایک چائے کا چمچ، پسی ہوئی ہلدی ایک چائے کا چمچ، قصوری میتھی ایک چائے کا چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، ہری مرچیں پانچ عدد

ترکیب:

شملہ مرچ کے بیج نکال کر اس کے چوکور ٹکڑے کاٹ لیں۔ دیگچی میں تیل گرم کر کے قیمہ ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر اس کا پانی سکھائیں اور پھر ادرک لہسن شامل کر دیں۔ اس میں ٹماٹر اور ہری مرچیں کاٹ کر شامل کر کے پانچ منٹ پکائیں، جب ٹماٹر گل جائیں تو اس میں پسی لال مرچ، شملہ مرچ، دھنیا، ہلدی پاؤڈر، میتھی اور نمک ڈال کر ملائیں۔ چند منٹ دم پہ رکھنے کے بعد ڈش میں نکال لیں اور سرو کریں۔

آج کی ڈش

چکن وائٹ قورمہ

اجزاء:

چکن ایک کلو بغیر ہڈی کے، خشخاش ڈیڑھ چائے کا چمچ، پیاز تین سو پچاس گرام کٹا ہوا، بادام پچاس گرام بغیر چھلکا، ہری مرچ تین عدد کٹی ہوئی، لہسن دو چائے کے چمچ باریک کٹا ہوا، ثابت ہری مرچ ایک عدد، تازہ ادرک دو چائے کے چمچ باریک کٹی ہوئی، لونگ ایک عدد، جاوتری ایک چوتھائی چائے کا چمچ پسی ہوئی، دہی ایک سو پچاس گرام، گھی آدھا کپ، نمک حسب ذائقہ۔

ترکیب:

خشخاش کو آدھا کپ پانی میں ایک گھنٹے کے لیے

بھگو دیں۔ پھر خشخاش کو باریک پیس کر پیسٹ بنا لیں۔ دہی کو چیز کلاتھ میں ایک گھنٹے تک لٹکا دیں۔ تاکہ اس کا پانی بہہ جائے۔ پھر اس دہی کو ایک پیالے میں ڈال کر پھینٹ لیں۔ گھی کو پتیلی میں گرم کر لیں۔ اس میں بادام، کاجو، تیز پات ڈال کر ہلکی آنچ پر سات یا آٹھ منٹ تک فرائی کریں۔ پیاز ڈال کر ہلکے براؤن ہونے تک فرائی کریں۔ پھر کٹی ہوئی ہری مرچ، چھوٹی الائچی اور خشخاش ڈال کر تین سے چار منٹ فرائی کریں۔ ایک کپ پانی ڈال کر دس منٹ تک پکائیں۔ پھر چولہے سے پتیلی کو اتار لیں۔ پتیلی میں ایک کھانے کا چمچ گھی ڈالیں اور اس میں لہسن، ادرک، ثابت ہری مرچ، اور لونگ شامل کر دیں۔ پھر ایک منٹ بعد چکن کے ٹکڑے ڈال کر اس وقت تک پکائیں جب تک گوشت خشک ہو جائے۔ پھر آنچ دھیمی کر دیں اور دہی ڈال کر چمچ کو ہلائیں ڈیڑھ کپ گرم پانی ڈال دیں اور ذائقہ چکھیں۔ پک جانے پر اتار لیں۔

آج کی ڈش

مینگو فروٹ کیک

اجزاء: بڑا آم کیوب ایک عدد، انڈے چھ عدد، چینی 250 گرام، میدہ 250 گرام، مکھن 375 گرام، بیکنگ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ، ونیلا ایسنس آدھا چائے کا چمچ، کشمش 50 گرام، چاکلیٹ چپ 50 گرام، اخروٹ 50 گرام، مربہ 50 گرام

ترکیب: باؤل میں انڈے ڈالیں، الیکٹرک مشین سے تیز رفتار پر بیٹ کریں جب یہ فوم کی طرح ہو جائے تو چینی شامل کر کے بیٹ کریں، چینی کا دانہ حل ہو جائے تو مکھن شامل کر کے مکس کریں۔ میدہ اور بیکنگ پاؤڈر ایک باؤل میں مکس کر لیں۔ جب مکھن مکس ہو

جائے تو اس میں میدہ اور ونیلا ایسنس شامل کر کے مکس کر لیں۔ اس مکسچر میں کشمش، اخروٹ، مربہ، چاکلیٹ چپ ڈال کے چمچ کی مدد سے مکس کریں۔ بیکنگ ٹرے کو چکنا کریں اور اس پر بیکنگ پیپر بچھا دیں اب اس میں سارا آمیزہ ڈال دیں اور اوپر آم کے کیوب ڈال کر آہستگی سے اوپر نیچے کریں زیادہ مکس نہیں کرنا اسے اوون میں تیس سے پینتس منٹ بیک کریں، تیار ہو جائے تو سرو کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

مٹن تکہ

اجزاء:

بکرے کا گوشت ایک کلو (ران والی بوٹی)، کوکنگ آئل چار کھانے کے چمچ، کٹی ہوئی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، کٹی ہوئی لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، سفید زیرہ پسا ہوا ایک چائے کا چمچ، کچا پپیتا پسا ہوا ایک چائے کا چمچ (چھلکے سمیت پیس لیں)، لیموں چار عدد

ترکیب:

گوشت میں سارے مصالحے اچھی طرح سے لگا لیں۔ لیموں کا عرق بھی اچھی طرح لگا لیں۔ دو گھنٹے کیلئے رکھ دیں پھر کوئلے والا چولہا جلا کر سیخوں پر تین چار بوٹی لگا کر سینک لیں۔ جب سک جائے تو کوکنگ آئل لگا کر دو منٹ بعد نکال لیں اور گرم گرم پیش کریں۔ اس ڈش کو چار افراد کھا سکتے ہیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

چائنیز ڈرم سٹکس

اجزاء: ڈرم سٹکس بارہ عدد گہرے کٹ لگوالیں، سویا ساس دو کھانے کے چمچ، سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ، شہد ایک کھانے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، کالی مرچ پسی ہوئی آدھا چائے کا چمچ، چینی ایک چائے کا چمچ، سفید مرچ پسی ہوئے ایک چائے کا چمچ، آئل حسب ضرورت، چکن کیوب ملا ہوا میدہ ایک کھانے کا چمچ، انڈے چار عدد زردی الگ پھینٹ لیں۔

ترکیب: سب سے پہلے ڈرم سٹکس گرم پانی سے دھو کر پیالے میں ڈال کر میدہ، چینی، سرکہ، سویا ساس، شہد، کالی اور سفید مرچ، اور زردی ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ جب تلنا ہو تو انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر ایک ایک ڈرم اسٹک سفیدی میں ڈبو کر ہلکی آنچ پر ڈیپ فرائی کرلیں۔ جب گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال کر ٹشو پر رکھ لیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے۔ فوراً چٹکی بھر بیسن چھڑک دیں۔ مزیدار ڈرم سٹک تیار ہیں۔

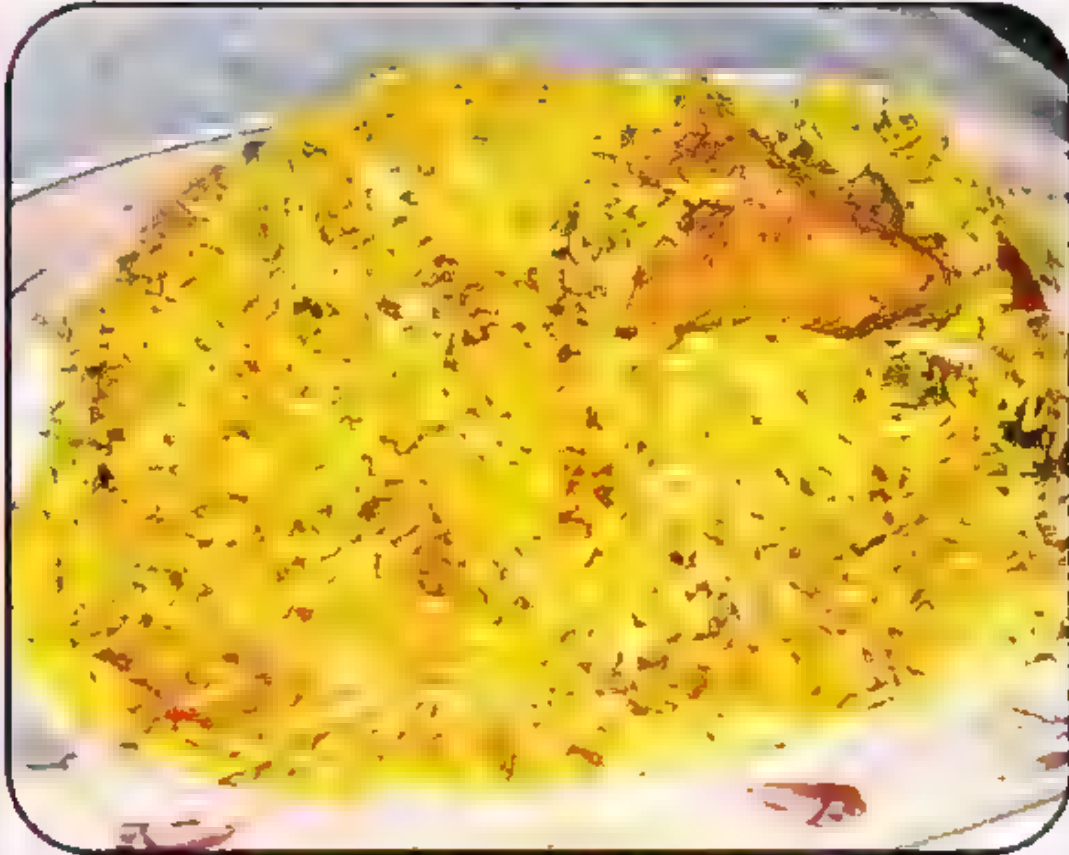
آج کی ڈش

پلاؤ

اشیاء:

دو پیالی چاول، ڈیڑھ کلو گرام، گوشت آدھا کلو آدھی پیالی گھی، گرم مصالحہ دو چائے کے چمچ، سونف ایک چائے کا چمچ، خشک دھنیا حسب منشا، دارچینی پندرہ گرام، ادرک حسب ضرورت، لہسن ایک چائے کا چمچ، پیاز ایک سو پچیس گرام، نمک حسب ضرورت، دہی یا ٹماٹر

ترکیب:

ململ کے کپڑے میں ایک چھیلا اور کٹا ہوا لہسن کے چھ جوئے کوٹے ہوئے، ثابت خشک دھنیا، سونف اور گرم مصالحہ جات کی پوٹلی بنا لیں۔ گوشت دھو لیں۔

یخنی تیار کرنے کے لیے دیگچی میں آٹھ پیالی پانی ڈالیں اس میں گوشت، نمک اور مصالحہ جات کی پوٹلی رکھیں اور درمیانہ آنچ پر گوشت کو گلنے کے لیے رکھ دیں۔ چاول چن کر صاف پانی سے ایک دو مرتبہ دھو کر بھگو دیں۔ جب گوشت گل جائے اور یخنی کا پانی قریباً آدھا رہ جائے تو اسے چولہے سے اتار لیں۔ مصالحے کی پوٹلی کو یخنی سے نکال کر ٹھنڈا کر لیں اور اس کو یخنی کے اندر اچھی طرح نچوڑ دیں۔ اس کے پھوگ کو خشک کر کے اور پیس کر محفوظ کر لیں۔ یہ پھوگ بھجیا وغیرہ پکانے میں مصالحے کے طور پر استعمال ہو سکتا ہے۔ یخنی میں سے گوشت کی بوٹیاں نکال کر علیحدہ پیالے میں رکھ دیں۔ بقایا پیاز چھیل کر باریک لچھوں میں کاٹ لیں اور گھی یا تیل میں سرخ کر لیں۔ اس میں گوشت کی بوٹیاں، بقایا گرم مصالحہ جات، سفید زیرہ، کوٹا ہوا لہسن اور ادرک ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔

آج کی ڈش

شامی کباب

اجزاء: قیمہ آدھا کلو، چنے کی دال آدھی پیالی، کالی مرچ چھ عدد، لونگ چار عدد، دار چینی ایک ٹکڑا، انار دانہ ایک کھانے کا چمچ، پیاز تین عدد چھوٹی باریک کٹی ہوئی، ادرک ایک چھوٹا ٹکڑا، لہسن آٹھ جوے، سرخ مرچ آٹھ عدد، نمک حسب ذائقہ، ابلے ہوئے آلو چار عدد، انڈے دو عدد، ہرا دھنیا باریک کٹا ہوا ایک گٹھی، پودینہ باریک کٹا ہوا ایک گٹھی، ہری مرچ باریک کٹی ہوئی چھ عدد۔ کوکنگ آئل تلنے کے لئے حسب ضرورت۔

ترکیب: سب سے پہلے چنے کی دال، قیمہ،

ادرک، لہسن، لال مرچ، کالی مرچ، دار چینی، لونگ اور نمک ایک دیگچی میں دو گلاس پانی کے ساتھ ہلکی آنچ پر چڑھا دیں جب دال گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو ایک کھانے کا چمچ دہی ڈال دیں۔ انار دانہ پودینہ ہری مرچ کی چٹنی پیس کر اس میں باریک کٹی ہوئی پیاز ملا دیں، ابلے ہوئے قیمے کو باریک پیس لیں، ابلے ہوئے آلو کا بھرتہ بنا کر اس میں پسی ہوئی چٹنی ملا دیں اور چھوٹے چھوٹے گول کباب بنا لیں، قیمے میں انڈا ملا کر اچھی طرح گوندھ کر تھوڑا قیمہ لے کر ہاتھ پر پھیلا کر آلو کا کباب درمیان میں رکھ کر چاروں طرف سے قیمہ اٹھا کر بند کر دیں اور ہلکا سا دبا کر کباب کی شکل دے لیں، اب ہلکی آنچ پر کباب گولڈن براؤن کر لیں مزے دار چٹنی بھرے کباب تیار ہیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

چکن ہانڈی

اجزاء:

چکن ایک کلو بغیر ہڈی، پیاز تین عدد درمیانی لہسن آدھی گھٹی، ادرک آدھی گھٹی دہی ڈیڑھ کپ، ہرا دھنیا حسب ضرورت، ہری مرچ چھ سے سات عدد، ٹماٹر پانچ عدد، خشک دھنیا پسا ہوا آدھا چمچ، گھی حسب ضرورت، نمک مرچ حسب پسند

ترکیب:

پیاز کاٹ کر ہلکا براؤن کر لیں اس میں لہسن اور ادرک ڈال کر بھون لیں ساتھ ہی نمک مرچ ڈال کر اس میں بغیر ہڈی کے باریک بوٹیوں کی شکل میں کٹا ہوا چکن ڈال دیں اب اس میں ڈیڑھ کپ دہی اور پسا ہوا دھنیا ملا دیں گوشت دہی میں ہی گل جائے گا اب اس میں کٹی ہوئی ہری مرچیں، ہرا دھنیا اور ٹماٹر ڈال کر دم دیدیں ساتھ ہی تھوڑا سا زیرہ بھی شامل کر دیں اور اگر پکانے کے لئے ہانڈی استعمال کریں تو زیادہ بہتر ہے ورنہ پکانے کے بعد اسے چھوٹی ہانڈی میں پیش کریں۔

آج کی ڈش

کریم کسٹرڈ

اجزاء:

کسٹرڈ پاؤڈر دو چمچ، دودھ ڈیڑھ کلو، سبز الائچی دو عدد، فریش کریم ایک کپ، چینی ایک کپ، سجاوٹ کیلئے پھل حسب ضرورت

ترکیب:

دیگچی میں دودھ ڈال کر اسے چولہے پر رکھیں اور اس میں سبز الائچی توڑ کر ڈال دیں، ایک کپ دودھ نکال کر اس میں کسٹرڈ پاؤڈر مکس کر لیں، جب دودھ کھول جائے تو اس میں چینی ڈال دیں اور آنچ دھیمی کر دیں، اس کے بعد اس میں کسٹرڈ ملا دودھ آہستہ آہستہ ڈالیں اور ساتھ چمچ چلاتی رہیں، جب گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں، سرونگ باؤل میں آدھا

کسٹرڈ ڈالیں اور اسے ٹھنڈا ہونے کیلئے رکھ دیں، ٹھنڈا ہو جائے تو اس پر احتیاط سے کریم کی لیئر جمائیں، اس کے بعد اسکے اوپر بقیہ کسٹرڈ ڈال کر اپنی مرضی کے پھلوں سے سجائیں اور ٹھنڈا کرنے کیلئے فریج میں رکھ دیں، مزیدار کریم کسٹرڈ تیار ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

افغانی مٹن کڑاہی

اجزاء:

مٹن ایک کلو، دہی آدھا کلو، لیموں کا رس پانچ کھانے کے چمچ، ہری مرچ 10 عدد، لال مرچ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ، سیاہ مرچ ایک چائے کا چمچ، لونگ 5 عدد، بڑی الائچی 3 عدد، نمک ایک چائے کا چمچ، زیرہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، تیل ایک کپ۔

ترکیب:

دہی میں لال مرچ، نمک، لیموں کا رس اور زیرہ پاؤڈر ملائیں اور اس آمیزے میں چکن ڈال کر ایک گھنٹے کیلئے رکھ دیں، ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں، اس

میں سیاہ مرچ، بڑی الائچی اور لونگ ڈال کر کڑکڑائیں، جب خوشبو آنے لگے تو اس میں مٹن اور آمیزہ ڈال کر بھونیں، ساتھ ہی ہری مرچ بھی ڈال دیں اور تیز آنچ پر بھونیں، جب مٹن تیل چھوڑ دے تو اس میں ایک کپ پانی ڈالیں اور ڈھکن بند کرکے آنچ ہلکی کر دیں، 10 منٹ تک پکنے دیں تاکہ مٹن گل جائے اور پانی اچھی طرح خشک ہو جائے، اب اسے 2 منٹ تک تیز آنچ پر بھونیں اور نان کے ساتھ پیش کریں۔

آج کی ڈش

چکن نگٹس

اجزاء:
چکن بغیر ہڈی کی بوٹیاں ایک کلو، لہسن پسا ہوا ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ پسی ہوئی آدھا چائے کا چمچ، سویا سوس دو کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ، سفید مرچ پسی ہوئی ایک چائے کا چمچ، سرکہ دو سے تین کھانے کے چمچ، آمیزہ بنانے کے اجزا، میدہ ایک پیالی، نمک حسب ذائقہ، انڈوں کی سفیدی دو عدد، کارن فلور آدھی پیالی، سفید مرچ پسی ہوئی آدھا چائے کا چمچ، آئل ایک پیالی۔

ترکیب: چکن میں نمک، لہسن، سفید مرچ، کالی مرچ، سرکہ اور سویا سوس لگا کر آدھے سے ایک گھنٹے کیلئے فریج میں رکھ دیں، آمیزہ بنانے کیلئے انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر میدہ، کارن فلور، نمک اور سفید مرچ ملا لیں، اس آمیزہ میں اتنا پانی ڈالیں کہ گاڑھا پیسٹ آمیزہ بن جائے چکن کی بوٹیاں اس میں ڈبو کر پندرہ سے بیس منٹ کیلئے فریج میں رکھ دیں، کڑاہی میں تیل کو درمیانی آنچ پر گرم کریں اور چکن نگٹس گولڈن فرائی کر لیں، ٹماٹو کیچپ یا مایونیز کے ساتھ پیش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

نوڈلز وِدھ چکن کڑاہی

اجزاء: اِگ نوڈلز پیکٹ، مرغی کا گوشت کلو، چکن کڑاہی مصالحہ ایک پیکٹ، ٹماٹر کاٹ لیں دو عدد، ادرک، لہسن پیسٹ دو کھانے کے چمچ، بیک پارلر ٹماٹو کیچپ ایک کپ، بیک پارلر چلی سوس ایک کپ آئل حسب ضرورت، پیاز سلائس کاٹ لیں ایک عدد، ہری مرچ ثابت رہنے دیں نمک حسب ذائقہ دہی ایک کپ

ترکیب: اِگ نوڈلز کو ابلتے میں 7-5 منٹ کے لئے ابال لیں۔ یہاں تک کہ ایک کنی رہ جائے اس کے بعد چھلنی میں ڈال کر گرم پانی گرا کر ٹھنڈا پانی گزار دیں اور اس میں ایک کھانے کا چمچ تیل ملا کر اِگ نوڈلز کو ایک

پیالے میں نکال لیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور پیاز ڈال کر سنہری کر لیں۔ اس میں لہسن، ادرک پیسٹ اور گوشت ڈال کر ہلکا سا فرائی کر لیں۔ دہی میں چکن کڑاہی مصالحہ ڈال کر مکس کر کے کڑاہی میں شامل کر دیں ساتھ ہی اس میں 1 کپ پانی ڈال دیں اور گوشت گلا لیں۔ ہری مرچیں اور ٹماٹر ڈالیں اور مزید تین منٹ تک پکائیں۔ اب ایک پین میں تیل گرم کریں اس میں بیک پارلر ٹماٹو کیچپ، بیک پارلر چلی سوس اور نمک ڈالیں اور ساتھ ہی اِگ نوڈلز بھی ڈال دیں۔ تین منٹ تک اس آمیزے کو درمیانی آنچ پر پکائیں۔ اس کے بعد اس مکسچر کو گوشت کے آمیزے میں ڈال دیں اور ہلکے ہاتھ سے مکس کر کے اتنا پکائیں کہ تیل الگ نظر آنے لگے۔ چکن کڑاہی وِدھ نوڈلز تیار ہے کسی سرونگ ڈش میں نکال کر کیچپ اور ہری مرچوں سے گارنش کر کے سرو کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

چکن نہاری

اجزاء: چکن دو کلو، نہاری مصالحہ ایک پیکٹ، کٹی پیاز ایک عدد، کٹی ہری مرچ تین عدد، آئل ایک پیالی، ادرک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، کٹی ادرک ایک کھانے کا چمچ، دہی تین کھانے کے چمچ، بھنا آٹا چار کھانے کے چمچ، یخنی کے لیے، مرغی کی ہڈیاں آدھا کلو، بغیر چھلا لہسن ایک عدد، بڑی الائچی چار عدد، پانی چار گلاس، سونف آدھا چائے کا چمچ، پسی سونٹھ چار کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ

ترکیب: چکن کی بڑی بوٹیاں بنائیں اور یخنی کے لیے ہڈیاں الگ کرلیں۔ اب یخنی کے لیے آدھا کلو مرغی

کی ہڈیاں، سونف، چار گلاس پانی، پسی سونٹھ، بڑی الائچی، حسب ذائقہ نمک اور بغیر چھلا لہسن ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں جب وہ اچھی طرح ایک جائے تو اسے چھان لیں۔ اب دیگچی میں تیل گرم کر کے کٹی پیاز تل کر سنہری کریں اور اس میں چکن ڈال کر ہلکا سا بھون لیں۔ جب پانی خشک ہو جائے تو اس میں نہاری مصالحہ، دہی اور ادرک لہسن کا پیسٹ شامل کر کے پانچ سے دس منٹ بھونیں۔ اس کے بعد یخنی ڈال دیں۔ جب وہ پکنے لگے تو آٹے کو تھوڑے سے پانی میں گھول کر تھوڑا تھوڑا کر کے نہاری میں ڈالتے جائیں اور لکڑی کا چمچہ چلاتے رہیں۔ اس کے بعد کٹی ادرک اور کٹی ہری مرچ شامل کر کے ڈھکیں اور دس منٹ دم پر رکھ دیں۔ جب تیل اوپر آجائے تو تیار نہاری نان کے ساتھ سرو کریں۔ ساتھ میں ہری مرچ، لیموں اور ادرک رکھ دیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

بیف ویجی ٹیبل بریانی

اشیاء: چاول آدھا کلو، سبزیوں کا سالن آدھا کپ، گوشت کا سالن 1 کپ، ہری مرچیں 2 عدد، ادرک کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ لہسن کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ، ٹماٹر 2 عدد باریک کاٹ لیں لیموں 1 عدد، ہلدی آدھا چائے کا چمچ، لونگ 3 عدد، نمک، مرچ حسب ذائقہ، کڑی پتہ 2 عدد، زیرہ آدھا چائے کا چمچ، کالی مرچ 4 یا 5 عدد، چاٹ مصالحہ 1 چائے کا چمچ

ترکیب: چاول ابال لیں لیکن زیادہ نہ گلائیں ایک سوس پین میں تیل گرم کریں اور اس میں زیرہ، ہلدی، کڑی پتہ، ادرک، لہسن کا پیسٹ، لونگ اور کالی مرچ ڈال کر فرائی کریں نمک مرچ اگر ضرورت ہو تو ڈالیں پھر ٹماٹر ڈالیں اور بھونیں پھر اس مصالحے میں گوشت اور سبزیوں کو شامل کر دیں اس کے بعد لیموں کا رس شامل کر کے چاٹ مصالحہ چھڑکیں اور ایک منٹ بعد چاول ڈال دیں پانی کم سے کم رکھیں ڈھک کر دم دے دیں گرم گرم بیف ویجی ٹیبل بریانی تیار ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

چائنیز ڈرم سٹکس

اجزا:

ڈرم سٹکس بارہ عدد گہرے کٹ لگوالیں، سویا سوس دو کھانے کے چمچ سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ، شہد ایک کھانے کا چمچ، نمک حسب ضرورت، کالی مرچ پسی ہوئی آدھا چائے کا چمچ، چینی ایک چائے کا چمچ، سفید مرچ پسی ہوئی ایک چائے کا چمچ، آئل حسب ضرورت، چکن کیوب ملا ہوا میدہ ایک کھانے کا چمچ، انڈے چار عدد زردی الگ پھینٹ لیں

ترکیب: سب سے پہلے ڈرم سٹکس گرم پانی سے دھو کر پیالے میں ڈال کر میدہ، چینی، سرکہ، سویا ساس، شہد، کالی اور سفید مرچ، اور زردی ملا کر ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ جب تلنا ہو تو انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر ایک ایک ڈرم سٹک سفیدی میں ڈبو کر ہلکی آنچ پر ڈیپ فرائی کر لیں۔ جب گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال کر ٹشو پر رکھ لیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے، پھر چٹکی بھر بیسن چھڑک دیں۔ مزیدار ڈرم سٹک تیار ہیں۔

آج کی ڈش

شاہی ٹکڑے

اشیاء:

دودھ 2 کپ، شکر 4 کھانے کے چمچ، ڈبل روٹی سلائس 5 عدد، مکھن 30 گرام، ونیلا ایسنس چند قطرے، انڈے 2 عدد، الائچی پاؤڈر ایک چائے کا چمچ بادام پستہ حسب پسند،

ترکیب

پہلے دودھ میں چینی ملا کر گرم کریں پھر اس میں پھینٹے ہوئے انڈے ڈالیں اور ساتھ ہی ونیلا ایسنس بھی ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ ڈبل ڈبل روٹی کے سلائس مکھن میں فرائی کریں کسی برتن میں کٹے ہوئے سلائس رکھیں اور اوپر سے دودھ ڈالیں تا کہ سلائس ڈوب جائیں۔ اسکے اوپر بادام، پستہ اور الائچی پاؤڈر چھڑک دیں۔ اب برتن کو اوون میں یا ہلکی آنچ پر گرم کریں، جب دودھ خشک ہو جائے تو اتار لیں شاہی ٹکڑے تیار ہیں بادام، پستہ موٹا موٹا کوٹ کر بھی ڈال کر سرو کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

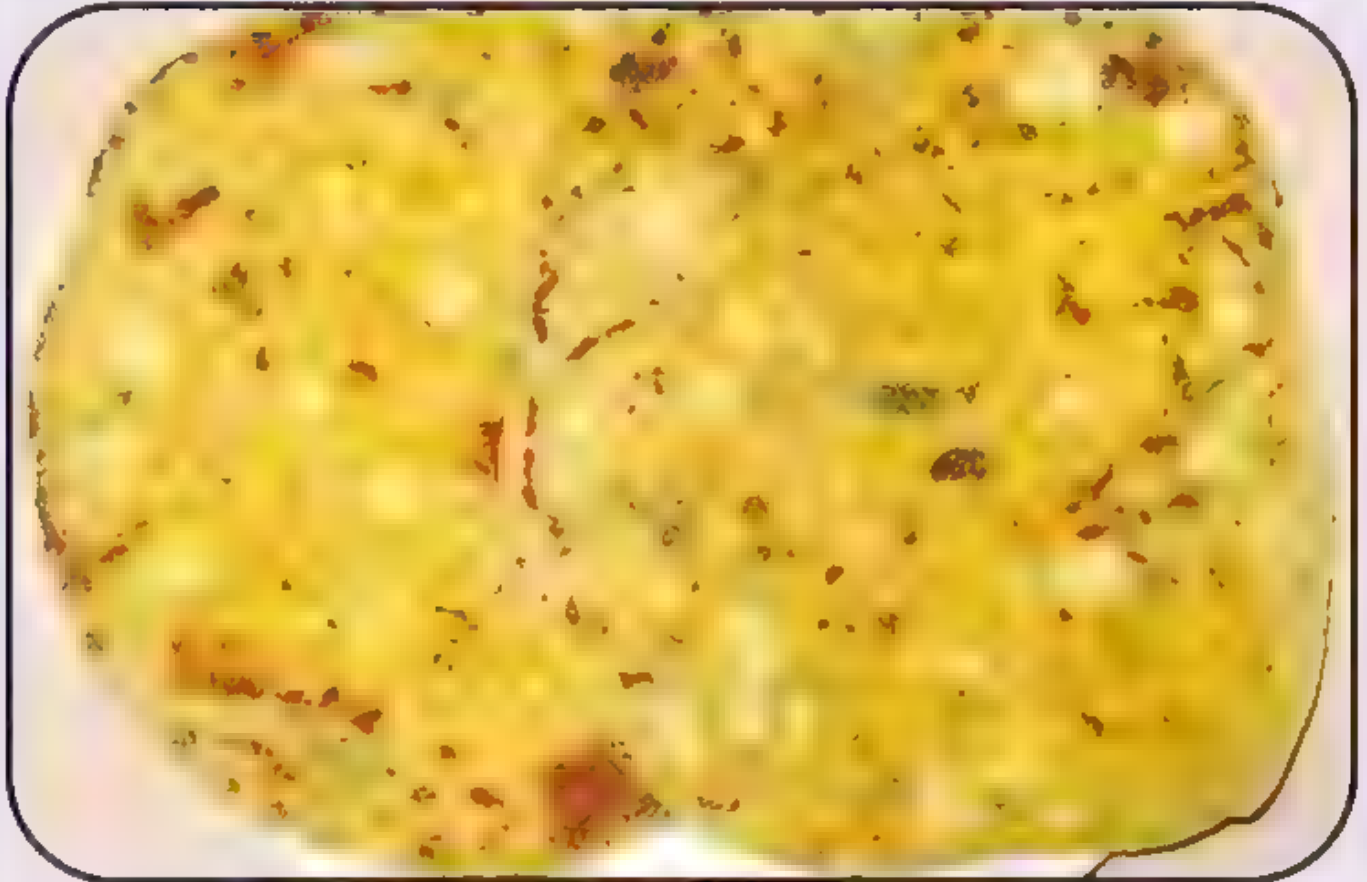
آج کی ڈش

گوبھی کے پراٹھے

اجزاء:

پھول گوبھی ایک کپ، آلو ایک کپ، ہری مرچ تین عدد، ہرا دھنیا باریک کٹا ہوا دو کھانے کے چمچ، لال مرچ آدھا چائے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، آٹا تین کپ، تیل حسب ضرورت۔

ترکیب:

چٹکی بھر نمک ڈال کر آٹا گوندھ کر رکھ لیں، ایک دیگچی میں آلو ابالیں اور انہیں چھیل کر ایک برتن میں ڈال دیں، اس میں ہرا دھنیا، لال مرچ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں، پھول گوبھی علیحدہ سے ابالیں اور اس میں تھوڑا سا نمک بھی ملا دیں، آٹے کے پیڑے بنا کر چھوٹی چھوٹی روٹیاں بنا لیں، ایک روٹی پر آلو کا پیسٹ رکھیں، ساتھ میں پھول گوبھی بھی رکھیں، اس پر دوسری روٹی رکھ کر اچھی طرح بیل لیں اور توے پر تیل کی مدد سے سینک لیں، دہی کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

آج کی ڈش

منچورین کوفتہ

اجزاء: قیمہ آدھا کلو، ہری مرچ دو عدد باریک کٹی ہوئی، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، سرکہ ایک کھانے کا چمچ، ادرک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، نمک آدھا چائے کا چمچ، میدہ دو کھانے کے چمچ، کارن فلار دو کھانے کے چمچ، سویا سوس دو کھانے کے چمچ، ہری پیاز تین کھانے کے چمچ باریک کٹی ہوئی

سوس کیلیے: کوکنگ آئل آدھا کپ، ادرک دو کھانے کے چمچ پسا ہوا، پیاز آدھا کپ پسا ہوا، اویسٹر سوس دو کھانے کے چمچ، کیچپ آدھا کپ، سفید مرچ آدھا چائے کا چمچ، نمک آدھا چائے کا چمچ چلی سوس دو

کھانے کے چمچ، پانی ڈیڑھ کپ

ترکیب: قیمہ چوپر میں پیس کر اس میں باریک کٹی ہری مرچ، کالی مرچ، سرکہ، ادرک لہسن کا پیسٹ، نمک، میدہ، کارن فلور، سویا سوس اور باریک کٹی ہری پیاز ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ پھر اس آمیزے سے کوفتے بنا کر گرم آئل میں پانچ منٹ تک ڈیپ فرائی کر لیں کہ گولڈن براؤن ہو جائیں۔ پھر انہیں نکال کر الگ رکھ لیں۔ کڑاہی میں آئل گرم کر کے کٹا ہوا لہسن فرائی کریں۔ اب اس میں کٹی پیاز اور باریک کٹے ہوئے ہری پیاز کے پتے ڈال کر دو منٹ مزید فرائی کریں۔ پھر پانی، اویسٹر سوس، کیچپ، سفید مرچ، نمک، سرکہ اور چلی سوس ڈال کر ابال آ جانے تک پکائیں۔

آج کی ڈش

تھائی پرانز کوکونٹ کڑی

اجزاء:

جھینگے ایک کلو، میڈیم سائز، لیموں کے پتے پندرہ عدد، لیمن گراس چار عدد، کوکونٹ کریم ایک ٹن، لال مرچ دس عدد سلائس، سویا سوس تین کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ، فش سوس دو کھانے کے چمچ، تل کا تیل دو کھانے کے چمچ، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، یخنی ایک کپ کارن فلار تین کھانے کے چمچ مشروم ایک ٹن سلائس، بے بی کارن ایک ٹن سلائس، اویسٹر سوس ایک کھانے کا چمچ، ادرک تین عدد لمبائی میں کٹی ہوئی

ترکیب:

سب سے پہلے ایک دیگچی میں مرغی کی یخنی ڈال کر کوکونٹ کریم پکائیں ساتھ ایک کپ پانی ڈال دیں پھر لیمن گراس اور لیموں کے پتے شامل کریں۔ اب نمک، اویسٹر سوس، فش سوس، لال مرچ، ادرک اور سویا سوس کے ساتھ جوش دیں اور چولہا آہستہ کردیں۔ الگ سے ہلکے آنچ پر دو سے تین کھانے کے چمچ تیل میں جھینگوں کو سوتے کر کے کوکونٹ کریم میں ملادیں۔ اب مشروم اور بے بی کارن ملادیں۔ دم پر دوبارہ تینوں سوس، تل کا تیل اور کالی مرچ ملائیں۔ گارنش کے ہرے دھنیے سے ڈش کو سجائیں۔ مزیدار تھائی کوکونٹ کڑی تیار ہے۔

آج کی ڈش

مٹن قورمہ

اجزاء:

مٹن ایک کلو ہڈیوں کے ساتھ، نمک ایک کھانے کا چمچ، کیوڑہ دو کھانے کے چمچ، پیاز تین عدد بڑی، کٹی ہوئی، لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، ادرک کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، لال مرچ پاؤڈر دو کھانے کے چمچ، ہلدی پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ ثابت، زیرہ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ، آئل آدھا کپ۔

ترکیب:

ایک بڑے پین میں آئل کو گرم کرلیں۔ اس میں

پیاز کو سنہرا ہونے تک تلیں پھر آئل سے پیاز کو نکال لیں۔ اسی آئل میں لہسن اور ادرک کا پیسٹ شامل کر کے دو منٹ تک تلیں۔ اب لال مرچ پاؤڈر اور ہلدی پاؤڈر شامل کر کے درمیانی آنچ پر تیس سیکنڈ تک تلیں اب گوشت شامل کریں اور تیز آنچ پر پانچ منٹ تک تلیں۔ نمک اور ایک لیٹر پانی شامل کر کے ابال لیں۔ پھر ثابت گرم مصالحہ شامل کریں۔ ڈھک کر ہلکی آنچ پر ایک گھنٹے تک پکائیں یا جب تک گوشت گل نہ جائے۔ ڈھکن ہٹائیں پھر زیرہ اور دھنیا پاؤڈر شامل کر کے چند منٹ تیز آنچ پر پکائیں۔ پیاز کو مشین میں گرائنڈ کرلیں اس سے نرم ہو جائے گی۔ اس کو برتن میں شامل کرلیں۔ کیوڑا شامل کر کے پانچ منٹ تک پکائیں۔ پھر چولہے سے اتار لیں اور گرما گرم پیش کریں۔

آج کی ڈش

چکن مصالحہ

اشیاء:

چکن 1 کلو، نمک حسب ذائقہ، لہسن پانچ جوئے، ادرک 2 انچ کا ٹکڑا، پیاز موٹی کٹی ہوئی 2 عدد درمیانی، دہی پھینٹا ہوا 1 پیالی، ثابت لال مرچیں 12 عدد، سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ موٹی کٹی ہوئی ایک چائے کا چمچ، ثابت گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، تیل آدھی پیالی، ہرا دھنیا حسب پسند، لیموں کی قاشیں حسب ضرورت

ترکیب:

چکن کو نمک، کالی مرچ اور دہی لگا کر آدھے گھنٹے

کے لیے رکھ دیں۔ پیاز، ادرک، لہسن، زیرہ اور لال مرچوں کو ملا کر موٹا موٹا پیس لیں۔ دیگچی میں تیل کو گرم کر کے گرم مصالحہ ڈالیں۔ جب کڑکڑانے لگے تو پیس کر رکھا ہوا مصالحہ ڈال کر چار سے پانچ منٹ تک بھونیں۔ چکن ڈال کر اچھی طرح ملائیں اور ڈھک کر درمیانی آنچ پر اتنی دیر پکائیں کہ تیل علیحدہ سے نظر آنے لگے۔ ہرا دھنیا چھڑک کر پانچ منٹ تک ہلکے چولہے پر پکانے کے بعد اتار لیں۔ ہرا دھنیا اور لیموں کی قاشوں سے گارنش کر کے سرو کریں۔

آج کی ڈش

دیگی بریانی

اجزاء: گوشت ایک کلو ، ہلدی آدھا چمچ ،، چاولا ایک کلو، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، گھی ایک کپ ادرک لہسن کا پیسٹ ڈیڑھ چمچ ، پیاز عدد دو میانی باریک کٹی ہوئی، ثابت گرم مصالحہ ڈیڑھ چمچ پسا ہوا چاول آدھا چائے کا کا چمچ، ٹماٹر باریک کٹے ہوچار عدد، دہی ایک پاؤ ادرک باریک کٹی ہوئی ہری مرچیں ثابت چھ عدد دھنیے کی گڈی ایک عدد، زردہ رنگ حسب ضرورت نمک حسب ذائقہ کیوڑہ ایک چائے کا چمچ گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ

ترکیب: گوشت کو دھو کر اسمیں پیاز ادرک لہسن کا پیسٹ ، ٹماٹر ثابت گرم مصالحہ لال مرچ پسی ہوئی

،، ہلدی، اور نمک ڈال کر گوشت کو گلالیں اور ڈیڑھ کپ جتنی یخنی بچالیں، اب اسکو ٹھنڈا ہونے دیں پھر اسی پتیلی میں گوشت اور یخنی کے اوپر گھی ڈالیں اور دہی میں زردے کا رنگ ملا کر اچھی طرح پھینٹ کر وہ بھی اسکے اوپر ڈال دیں ساتھ ہی کٹی ہوئی ادرک لمبائی میں کٹی ہوئی ہری مرچ دھنیا پودینا کٹا ہوا گرم مصالحہ پسا ہوا چھڑک دیں پھر ابلے ہوئے چاول پھیلا دیں اوپر سے پسا ہوا جائفل ، کیوڑہ واٹر تھوڑا سا دزردے کا رنگ اور گھی ڈال کر ڈھک دیں 5 منٹ آنچ تیز رکھیں پھر سٹیم بن جائے تو آنچ ہلکی کرکے 15 منٹ دم پر رکھ دیں مزیدار دیگی بریانی تیار ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

املی مرچ مٹن مصالحہ

اجزاء

بکرے کا گوشت 1 کلو، سبز الائچی 3 عدد، پیاز (پیسٹ) 1 کپ، کوکونٹ ملک 1/2 کپ، مٹن یخنی 200 ملی لیٹر، ثابت دھنیا (پاؤڈر) 1 چائے کا چمچ، لال مرچ پاؤڈر، کالی مرچ، لال مرچ، الائچی پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، ادرک لہسن پیسٹ 2 کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ، ہرا دھنیا، ہری مرچ حسب ضرورت، دار چینی پاؤڈر، املی کا گودا 3 کھانے کے چمچ

ترکیب:

ایک پیالے میں گوشت ڈال کر اس میں لال

مرچ، کالی مرچ، الائچی، دار چینی پاؤڈر، پسا ہوا دھنیا اور املی کا گودا ملا کر مکس کریں اور 2 سے 4 گھنٹے تک رکھ دیں۔ اب ایک پین میں تیل ڈال کر گرم کریں اور لہسن ادرک کا پیسٹ اور پیاز ڈال کر گولڈن براؤن کر لیں۔ پھر اس میں گوشت ڈال کر مصالحے شامل کر کے تین سے چار منٹ تک بھون لیں۔ اب یخنی شامل کریں اور تیز آنچ پر پکائیں اور گوشت گلا لیں پھر کوکونٹ ملک اور الائچی پاؤڈر ڈال کر پکنے دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور تیل اوپر آنے لگے تو ہرا دھنیا ڈال کر کچھ منٹ مزید پکائیں۔ تھوڑی دیر تک مزیدار ڈش تیار ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

چکن ہریسہ

اجزاء:

چکن ایک کلو، حلیم کے گیہوں آدھا کلو، نمک حسب ذائقہ، ادرک لہسن پسا ہوا دو کھانے کے چمچ، پیاز دو عدد درمیانی، ہری مرچیں چھ سے آٹھ عدد، کالی مرچیں ایک کھانے کا چمچ، سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ، کوکنگ آئل آدھی پیالی

ترکیب:

گیہوں دھو کر دو سے تین گھنٹوں کیلیے ایک سے ڈیڑھ لیٹر گرم پانی میں بھگو دیں۔ پھر انہیں ابال کر اچھی طرح گلائیں دیگچی میں درمیانی آنچ پر کوکنگ آئل کو تین سے چار منٹ گرم کر کے پیاز کو سنہرا فرائی کر لیں۔ ادرک، لہسن ڈال کر ایک سے دو منٹ ہلکا سا فرائی کریں اور چکن، ہری مرچیں، کالی مرچ، اور سفید زیرہ شامل کر دیں اچھی طرح ملا کر ڈھک کر ہلکی آنچ پر چکن کا اپنا پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ چکن میں گیہوں ملا کر نمک شامل کر لیں۔ پندرہ سے بیس منٹ کے لیے ڈھک کر ہلکی آنچ پر پکائیں اور ادور چولہے سے اتار لیں۔ ادرک اور ہری مرچیں چھڑک کر گرم گرم پیش کریں۔

مزید کتابیں پڑھنے کے لیے آج ہی وزٹ کریں www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

مٹر پلاؤ

اجزاء:

چاول تین کپ، مٹر ایک کپ، پیاز کٹی ہوئی آدھا کپ، ہری مرچ 5 عدد، سیاہ مرچ ایک چائے کا چمچ، لونگ 8 عدد، سیاہ الائچی ایک عدد، سبز الائچی 3 عدد، دہی دو کھانے کے چمچ، پانی 5 کپ، نمک حسب ذائقہ، لال مرچ آدھی چائے کا چمچ، تیل یا گھی حسب ضرورت

ترکیب:

چاولوں کو ایک گھنٹے کیلئے بھگو کر رکھ دیں، ایک فرائنگ پین میں تھوڑا سا تیل ڈالیں اور مٹر اس میں کچھ دیر کیلئے بھون لیں، ایک دیگچی میں کٹی پیاز اور تیل ڈالیں

اور پیاز ہلکے براؤن کرلیں، اب اس میں ہری مرچ، سیاہ مرچ، لونگ، سیاہ الائچی اور سبز الائچی ڈال کر تھوڑ دیر بھونیں، اس کے بعد اس میں دہی شامل کریں اور لال مرچ اور نمک ڈال کر اچھی طرح بھونیں، جب دھونی مصالحے میں حل ہوجائے تو اس میں مٹر ڈالیں اور ساتھ ہی پانی ڈال کر دیگچی پر ڈھکن لگا دیں، جب پانی کھولنے لگے تو اس میں چاول ڈال دیں، آنچ تیز کردیں تاکہ پانی کھولتا رہے، جب پانی خشک ہونے لگے تو آنچ دھیمی کردیں اور چاولوں کو دم پر لگا دیں، 5 منٹ تک ہلکی آنچ پر دم پر لگانے کے بعد اتار لیں، چکن یا رائتے کے ساتھ پیش کریں۔

آج کی ڈش

کڑاہی کباب

اجزاء: قیمہ آدھا کلو، نمک ایک چائے کا چمچ، تیل دو کھانے کے چمچ، سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ، پیاز ایک عدد کٹی ہوئی، ادرک ایک چائے کا چمچ لہسن ایک چائے کا چمچ، ہری مرچ حسب ضرورت، ہرا دھنیا حسب ضرورت، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ،

اجزاء برائے گریوی (تیل آدھا کپ)، براؤن پیاز دو عدد، ادرک ایک چائے کا چمچ لہسن پسا ہوا ایک کھانے کا چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ، ٹماٹر پیوری آدھا کپ، کچی پیاز ایک عدد، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ۔

ترکیب: قیمے کو مندرجہ بالا تمام مصالحوں کے ساتھ میرینیٹ کرلیں اور چاپ کریں۔ لمبے کباب بنالیں اور شیلو فرائی کرلیں پھر ایک طرف رکھ دیں۔

ترکیب برائے گریوی: آئل گرم کریں اور اس میں مصالحہ فرائی کرلیں، ساتھ ہی ادرک لہسن فرائی کرلیں پھر اس میں ٹماٹر کچی پیاز کے ساتھ سرخ مرچ اور نمک ملا دیں۔ براؤن پیاز ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ اس کے بعد اس میں پانی ڈال دیں ور گریوی بنالیں۔ پھر اس میں کباب ڈال دیں اور چند منٹ تک جوش آنے کی حالت تک پکائیں۔ تیار ہونے پر ہری مرچ اور ہرے دھنیے کے پتوں کے ساتھ گارنش کرلیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

ٹماٹو چکن کری

اجزاء:

چکن ایک کلو، ٹماٹر باریک کٹے ہوئے ایک کپ، دہی 5 کھانے کے چمچ، پیاز ایک عدد درمیانے سائز کی، ہری مرچ 5 عدد، ٹماٹو کیچپ 3 کھانے کے چمچ، ثابت لال مرچ تین عدد، سیاہ مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، ادرک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، پانی دو کپ، نمک حسب ذائقہ، تیل حسب ضرورت۔

ترکیب:

چکن کو تیل میں ہلکا ہلکا فرائی کر لیں، ٹماٹر، پیاز، ہری مرچ، ادرک لہسن، نمک اور سیاہ مرچ گرائنڈر میں

ڈالیں، اس میں تین کھانے کے چمچ تیل ڈالیں اور اچھی طرح گرائنڈ کر لیں، جب آمیزہ یکجان ہو جائے تو نکال لیں۔ دیگچی میں تیل گرم کریں اور اس میں ثابت لال مرچ ڈال کر کڑکڑا لیں، اب اس میں گرائنڈ کیا ہوا مصالحہ ڈالیں اور بھون لیں، بھون کر اس میں چکن اور ٹماٹو کیچپ ڈالیں، ساتھ ہی دہی بھی ڈال دیں، 3 منٹ تک ہلکی آنچ پر چلانے کے بعد اس میں دو کپ پانی ڈالیں اور ڈھکن لگا کر ہلکی آنچ پر 10 منٹ کیلئے رکھ دیں، جب تیار ہو جائے تو من پسند ڈریسنگ کریں اور نان یا چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

خشک دودھ کی رس ملائی

ضروری اجزاء:

خشک دودھ 1 کپ، انڈا پھینٹا ہوا ایک عدد،
آئل 3-4 کھانے کے چمچ، بیکنگ پوڈر 1 چائے کا چمچ،
دودھ 1 لیٹر، چینی 1 کپ، پستہ بادام 10-15 عدد

ترکیب:

خشک دودھ، انڈا پھینٹا ہوا، بیکنگ پاؤڈر اور آئل
ڈال کر اچھی طرح مکس کرلیں۔ جب اچھی طرح مکس ہو
جائیں تو اس کے بولز بنالیں ایک دیگچی میں دودھ ابال لیں
اس میں چینی شامل کردیں، پھر اس اسے 12 منٹ پکائیں اور گاڑھا کرلیں اس کے بعد وہ بولز شامل کرلیں اس رس ملائی
کے ساتھ 5 منٹ پکائیں اور ٹھنڈا کرلیں ایک پیالے میں نکال کر پستہ بادام گارش کریں اور سرو کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

فرائیڈ بھنڈی آلو

اجزاء:

بھنڈی آدھا کلو کاٹ لیں، آلو تین عدد، آئل ایک چوتھائی کپ، لیموں جوس ایک کھانے کا چمچ، سرخ مرچ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، دھنیا پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، زیرہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ لہسن پیسٹ ایک چائے کا چمچ، ٹماٹو پیسٹ تین کھانے کے چمچ

ترکیب:

بھنڈی کو آئل میں کرسپی ہو جانے تک فرائی کر لیں۔ پھر آئل میں سے نکال کر الگ رکھ دیں۔ آلو کو

سہائی میں کاٹ کر گرم تیل میں فرائز کی طرح فرائی کر لیں اور آئل سے نکال کر الگ رکھ دیں۔ اب آئل میں لہسن پیسٹ، نمک، پسی لال مرچ، پپ دھنیا، پسا زیرہ، ہلدی، لیموں کا رس اور ٹماٹر کا پیسٹ ڈال کر بھون لیں۔ پھر ایک کپ پانی ڈال کر گاڑھا ہو جانے تک پکا لیں۔ آخر میں ایک پلیٹ میں پہلے فرائی کی ہوئی سبزیاں کناروں پر ڈالیں، درمیان میں تیار گریوی ڈال دیں۔ پھر باریک کٹی ہری مرچ اور کتا ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

آج کی ڈش

مٹن ران روسٹ

اجزاء: مٹن ران ایک عدد، انڈہ ایک عدد، کچا پپیتا پیسٹ ایک کپ، دہی آدھا کپ، گرم مصالحہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، زیرہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، سفید مرچ ایک چائے کا چمچ، کالی مرچ ایک کھانے کا چمچ کٹی ہوئی، بیسن دو کھانے کے چمچ، لہسن ادرک کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ، لال مرچ پاؤڈر تین کھانے کے چمچ، سرکہ چھ کھانے کے چمچ، آئل تین سے چار کھانے کے چمچ، ہرا دھنیا، زردہ رنگ ایک چٹکی، نمک حسب ذائقہ

ترکیب: گوشت پر تیز چھری کی مدد سے کٹس

لگائیں۔ اب اسے سرکے اور نمک کے ساتھ میری نیٹ کریں، اور دس سے پندرہ منٹ کے لئے رکھ دیں۔ ایک پیالے میں آئل، بیسن، سفید مرچ، انڈہ، کالی مرچ، گرم مصالحہ پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، سرخ مرچ پاؤڈر، پپیتا پیسٹ، رنگ اور ادرک لہسن پیسٹ ڈال کر مکس کریں۔ اب گوشت کو بیٹر کے ساتھ کوٹ کریں اور دو سے تین گھنٹے کیلئے چھوڑ دیں۔ اب اسے سٹیمر میں رکھ کر پچیس سے تیس منٹ کے لئے سٹیم کریں۔ پھر اسے گرم اوون میں دو سو ڈگری سینٹی گریڈ پر پچیس سے تیس منٹ کے لئے پکائیں۔ جب اس کی رنگت تبدیل ہو جائے تو ڈش میں نکال کر ہرے دھنیے سے گارنش کر کے سرو کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

چیز برگر

اجزاء:

چکن قیمہ آدھا کلو، چیز سلائس چار عدد، پیاز باریک کٹا ایک عدد، انڈا ایک عدد، نمک ایک چائے کا چمچ، پسی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، اوریگانو آدھا چائے کا چمچ، گول برگر تین چار عدد، ووسٹر ساس ایک کھانے کا چمچ، کیچپ ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

تمام اجزاء کو چکن کے قیمے میں شامل کر لیں اور اچھی طرح مکس کر کے تیس منٹ کیلئے چھوڑ دیں۔ اس طرح یہ ٹوٹیں گے نہیں اس کے بعد چھوٹی ٹکیہ بنا کے پین میں فرائی کر لیں۔ برگر بھی سینک لیں۔ اب برگر کے اوپر چکن کباب، اونین رنگ، چیز سلائس، سلاد کا پتا اور پھر دوسرا برگر بن رکھ دیں۔ اونین رنگز اور فرنچ فرائز کے ساتھ سرو کریں۔

آج کی ڈش

آلمنڈ ملک شیک

اجزاء:

بادام کی گریاں 15 عدد (پانی میں بھگو کر چھلکا اتار لیں)، دودھ 3 کپ، سبز الائچی دو عدد (بیج نکال لیں) کیلے تین عدد، کھجور تین عدد (گٹھلی نکال کر بھگو لیں)، چینی آدھا کپ، برف کٹی ہوئی ایک کپ

ترکیب: گرائنڈر میں بادام کی گریاں اور سبز الائچی کے بیج ڈالیں، اس میں تین آدھا کپ دودھ ڈالیں اور اچھی طرح گرائنڈ کر لیں، اس آمیزے میں اب کیلے، بقیہ دودھ، چینی اور کھجوریں ڈال کر گرائنڈ کریں، 5 منٹ تک اچھی طرح گرائنڈ کریں، اس کے بعد اس میں کٹی ہوئی برف ملائیں اور پھر ایک منٹ تک گرائنڈ کریں، جب اچھی طرح یکجان ہو جائے تو جگ سے گلاسوں میں انڈیل دیں اور ٹھنڈا ٹھنڈا آلمنڈ ملک شیک سرو کریں۔

آج کی ڈش

میکرونی اینڈ کارن فریٹرز

اجزا:۔ میکرونی ایک چوتھائی پیکٹ، مکئی آدھا کپ، شملہ مرچ ایک عدد باریک کٹی ہوئی، گاجر ایک عدد باریک کٹی ہوئی، ٹماٹر ایک عدد باریک کٹا ہوا انڈا ایک عدد، انڈے کی زردی چار عدد، پارسلے ایک چوتھائی گٹھی، میدہ آدھا کپ، کالی مرچ آدھا چائے کا چمچ پسی ہوئی، فریش کریم دو کھانے کے چمچ، آئل تین کھانے کے چمچ، مکھن چار کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ

ترکیب:۔ پہلے میکرونیا بال کر ایک طرف رکھ دیں۔ اب ایک پیالے میں انڈے کی زردی، انڈا، میدہ، نمک، کالی مرچ اور کریم شامل کرکے اچھا سا بیٹر تیار کر

لیں۔ اب شملہ مرچ، گاجر اور ٹماٹر کو باریک کاٹ کر بیٹر میں شامل کر دیں۔ ساتھ ہی مکئی اور میکرونی بھی شامل کرکے خوب اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب ایک سوس پین میں مکھن کو پگھلائیں اور ساتھ میں تیل بھی شامل کر دیں۔ جب مکھن پگھل کر تھوڑا سا گرم ہو جائے تو تیار کیا ہوا مکسچر تھوڑا تھوڑا ڈال کر دونوں طرف سے سینک لیں۔ آخر میں تمام مکسچر سینکنے کے بعد سرونگ ڈش میں نکال کر پارسلے چھڑک کر سرو کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

ماش کی دال

اجزا:۔ ماش کی دال ایک پاؤ، ادرک پاؤڈر یا پیسٹ ایک چائے کا چمچ، لہسن پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، پیسٹ ہو تو آدھا چائے کا چمچ، پسی یا کٹی ہوئی سرخ مرچ آدھا چائے کا چمچ یا حسب ضرورت، سیاہ پسی مرچ آدھا یا آدھے سے کم چائے کا چمچ، پسا ہوا گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ، نمک حسب ضرورت، آئل 4 کھانے کے چمچ، پیاز باریک کٹی ہوئی ایک عدد درمیانی سائز، ہری مرچ باریک کٹی ہوئی 2یا3 عدد

ترکیب:۔ ماش کی دال چن کے دھو کر کم از کم 2 گھنٹے کیلئے بھگو دیں، پیاز کو سنہری مائل فرائی کرلیں اب پیاز

میں دال اور سارے مصالحے ہری مرچ ڈال کر آدھ گلاس پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے دیں کبھی کبھی چمچ چلائیں جب پانی خشک ہو جائے اور دال گل چکی ہو دال نہ گلی ہو تو آدھی پیالی پانی مزید ڈال کر دیگچی کو ہلکی آنچ پر توے پر رکھ کر پکائیں، مگر خیال رہے توے پر آئل نہ ہو ورنہ آگ لگ سکتی ہے پھر ہلکے ہاتھ سے دال مکس کرتے ہوئے 2یا3 منٹ بھون لیں تاکہ آئل اوپر آجائے اب چاہیں تو ہرے دھنیا سے گارنش کریں۔

آج کی ڈش

چکن حلیم

اجزاء:

گیہوں 1 پاؤ، چنے کی دال آدھا پاؤ، چکن 3 پاؤ، دہی آدھی پیالی
پسی ہوئی سرخ مرچ 2 چائے کے چمچ، سیاہ مرچ
پسی ہوئی آدھا چائے کا چمچ، مکس پسا گرم مصالحہ آدھا
چائے کا چمچ، ہلدی آدھا چائے کا چمچ
نمک ایک چائے کا چمچ یا حسب ضرورت، آئل آدھا
پاؤ، تیز پات 2 چھوٹے ٹکڑے، پیاز 4 عدد باریک کٹی ہوئی
2 پیاز چکن میں ڈالنی ہے 2 پیاز فرائی کرکے حلیم کی گارنش
کے لیے ہرا دھنیا، ہری مرچ اور ادرک باریک کٹا ہوا تھوڑا سا

ترکیب:

گیہوں اور چنے کی دال کو دھو کر رات بھر کے لیے بھگو دیں، صبح گیہوں اور دال میں ایک چٹکی نمک اور 2 کھانے کے چمچ آئل ڈال کر گلنے کے لیے چڑھا دیں جب گل جائے اور گاڑھا ہو جائے تو بلینڈ کریں اگر حلیم میں کھڑے دانے اچھے لگتے ہوں تو گیہوں اور چنے کی دال الگ الگ گلنے کے لیے چڑھائیں، دال بلینڈ کر لیں اور گیہوں جب گلنے پر ہو تو اس میں آدھا چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر ڈال دیں گیہوں گل کر لِل جائے گا پھر چکن کا قورمہ ڈال کر گھونٹ ہیں، چکن کو دھو کر 1 گلاس پانی ڈال کر گلا لیں، اب چکن کی یخنی اگر بچی ہو تو وہ الگ کر کے چکن کے ریشے کریں ہڈی نکال دیں 2 پیاز سنہری مائل فرائی کریں اب اس میں ریشہ کی ہوئی چکن، یخنی اور باقی مصالحے ڈال کر اتنا بھونیں کہ یخنی خشک ہو جائے اور آئل نظر آنے لگے۔ اب یہ چکن بلینڈ کیے ہوئے گیہوں میں ڈالیں اور اچھی طرح مکس کرکے پکائیں کہ حلیم گاڑھی ہو جائے اب ایک پیالے میں حلیم نکال کر اس پر ہرا دھنیا، ہری مرچ اور فرائی کی ہوئی پیاز ڈال کر کھائیں۔

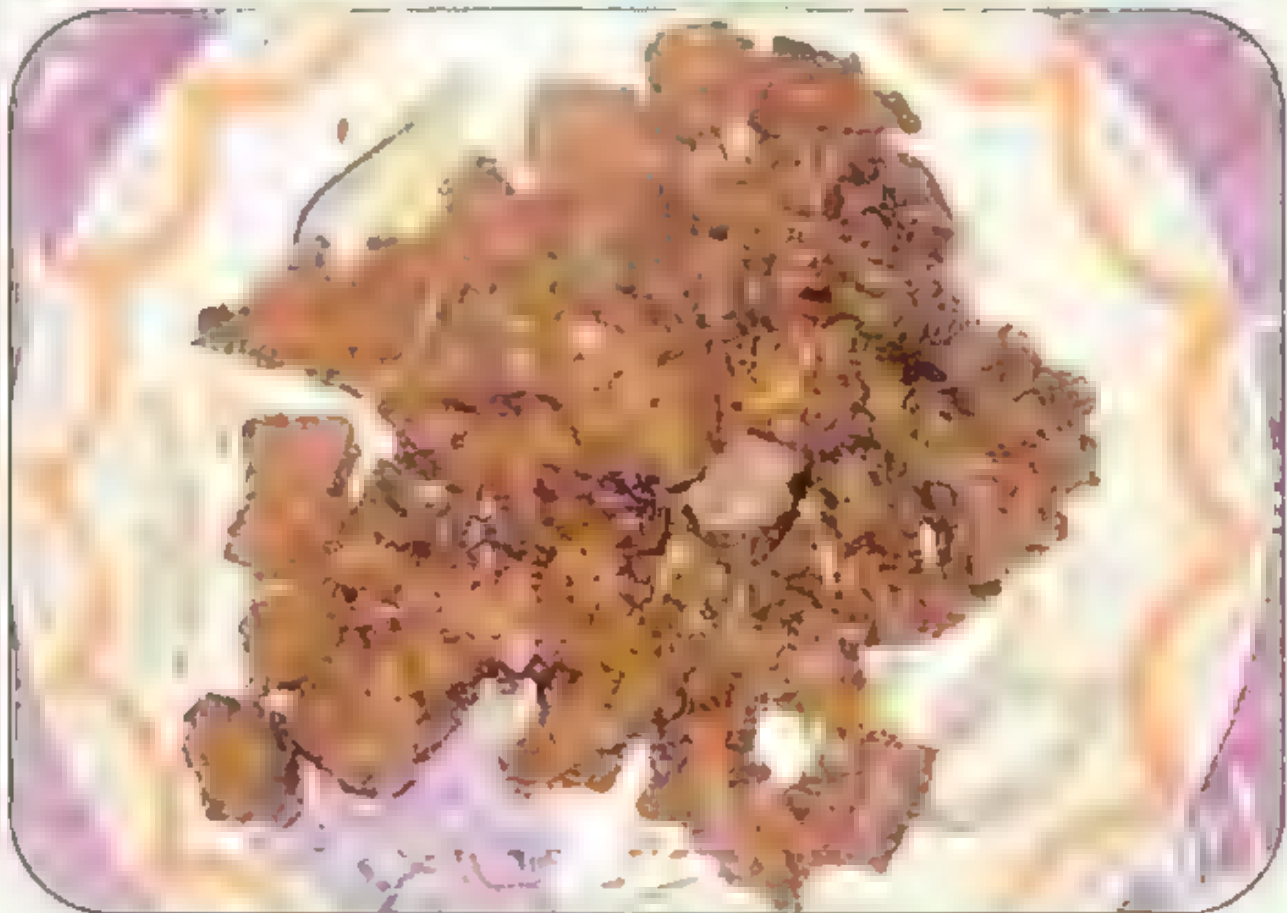
www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

کلیجی فرائی

اجزاء:۔

کلیجی ایک کلو، ہری مرچیں پانچ عدد، ٹماٹر ایک پاؤ، ہری پیاز چار عدد، سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ لہسن پیسٹ ایک چائے کا چمچ، ادرک پیسٹ ایک چائے کا چمچ، نمک حسب ضرورت، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، ہرا دھنیا ایک گٹھی، کوکنگ آئل حسب ضرورت

ترکیب:۔

کلیجی کی بوٹیاں بنا کر انہیں اچھی طرح دھو لیں اور پھر اس میں تھوڑا سا نمک اور کالی مرچ لگا کر کچھ دیر کیلئے چھوڑ دیں، کوکنگ آئل گرم کریں اور اس میں تمام مصالحے بشمول ٹماٹر ڈال کر مصالحہ بھون لیں، مصالحہ تیار ہونے پر اس میں کلیجی اور ہری پیاز ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے دیں، جب تیل اوپر آجائے تو گرم مصالحہ چھڑک کر اتار لیں اور ہرا دھنیا کاٹ کر اوپر سے چھڑک دیں، کلیجی فرائی تیار ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

سپیشل کباب مصالحہ

اجزاء: قیمہ بیف یا مٹن آدھا کلو باریک پیس لیں، لال مرچ پاؤڈر دو چائے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، پانی دو کپ، پیاز درمیانے سائز کی ایک عدد (گول لچھوں میں کٹی ہوئی)، شملہ مرچ ایک عدد درمیانے سائز کی (قتلے کاٹ لیں)، ٹماٹر ایک عدد (قتلے کاٹ لیں)، آلو ایک عدد (ابال کر قتلے کاٹ لیں) ہرا دھنیا باریک کٹا ہوا ایک چائے کا چمچ، ہری مرچیں 7 عدد، تیل 4 کھانے کے چمچ۔

ترکیب: قیمے میں لال مرچ، نمک اور گرم مصالحہ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں، اب سیخ کباب کی طرح کے

کباب بنا لیں، دیگچی میں گرم پانی ڈالیں، ابلنے لگے تو کباب اس میں ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے دیں، پانی خشک ہو جائے تو تیل ڈال کر دیگچی پکڑ کر ہلائیں لیکن کبابوں میں چمچ نہ چلائیں، جب کبابوں کا رنگ گولڈن ہو جائے تو پیاز، شملہ مرچ، ٹماٹر، آلو، ہرا دھنیا، ہری مرچیں اور اگر چاہیں تو تھوڑا نمک چھڑک کر تین چار منٹ کیلئے دم پر لگا دیں، تیار ہونے پر سرونگ باؤل میں نکال لیں، کوئلے کو اچھی طرح دہکا لیں، اس کے بعد بریڈ سلائس پر کوئلہ رکھ کر باؤل میں درمیان میں رکھیں اور تھوڑا سا نمک ڈال کر ڈھک دیں، 5 منٹ بعد ڈھکن ہٹائیں، بریڈ اور کوئلہ نکال کر مزیدار کباب مصالحہ نان یا تندوری روٹی کے ساتھ سرو کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں . www.iqbalkalmati.blogspot.com

سپینش رائس

اجزاء:

چاول ابلے ہوئے تین پیالی، نمک حسب ذائقہ، لہسن۔ کچلا ہوا 2 سے 3 جوے، پیاز باریک کٹی ہوئی 2 عدد درمیانی، ٹماٹر چوکور کٹے ہوئے 3 عدد، زیتون، باریک کٹے ہوئے آدھی پیالی مشروم، باریک، کٹے ہوئے 2 پیالی، شملہ مرچ، باریک کٹی ہوئی 2 یا 3 عدد، اجوائن، آدھا چائے کا چمچ، کالی مرچ، کٹی ہوئی آدھا چائے کا چمچ، اولیو آئل 3 کھانے کے چمچ۔

ترکیب:

فرائنگ پین میں اولیو آئل کو ہلکا سا گرم کرکے لہسن

اور پیاز کو ذرا سا نرم ہونے تک فرائی کریں۔ پھر اس میں شملہ مرچ ڈال کر دو سے تین منٹ تک فرائی کرلیں۔ ٹماٹر، مشروم اور زیتون بھی شامل کردیں۔ ذرا سی آنچ تیز کرکے 3 سے 4 منٹ تک فرائی کرنے کے بعد چاول شامل کردیں۔ تیز آنچ پر فرائی کرتے ہوئے نمک، کالی مرچ اور اجوائن ڈال دیں۔ چاولوں کے ساتھ جب ساری چیزیں مکس ہوجائیں اور چاولوں سے خوشبو آنے لگے تو چولہا بند کردیں، اور گرم گرم سپینش رائس کے مزے لیں۔

آج کی ڈش

ہاٹ چکن ساسیج سینڈوچ

اجزاء:

چکن ساسیج کے ٹکڑے چھ عدد، بریڈ رول چھ عدد سینڈوچ کیلئے، آئل فرائی کرنے کیلئے مایونیز حسب ضرورت، چلی کیچپ حسب ضرورت، چلی گارلک سوس حسب ضرورت، مسٹرڈ پیسٹ تیس گرام، پیاز تین عدد رنگ کی شکل میں، سرکہ پچاس گرام، کالی مرچ پاؤڈر ایک چٹکی، ٹماٹر دو عدد، سلاد پتہ تھوڑا سا، کھیرا ایک عدد، نمک ایک چٹکی

ترکیب:

ایک فرائنگ پین میں پیاز کو سرکہ کے ساتھ فرائی

کرنے کیلئے رکھ دیں اور پین کو ڈھانپ دیں۔ جب پیاز گل جائے تو اسے ایک پیالے میں نکال لیں۔ اب ایک پین میں آئل گرم کرکے اس میں ساسیجز کو ڈال کر فرائی کریں۔ جب یہ براؤن ہو جائیں تو انہیں ایک ڈش میں نکال لیں۔ اب ایک بریڈ رول کو درمیان سے کاٹ کر ایک ساسیج کو اس میں رکھیں۔ پھر اس کے اوپر مسٹرڈ پیسٹ (mustardpaste)، چلی گارلک ساس (chiligarlicsauce)، مایونیز (mayonnaise)، کھیرا، کالی مرچ پاؤڈر، نمک اور سرکے والی پیاز ڈال دیں۔ ایک بار پھر تھوڑی سی مایونیز (mayonnaise) ڈال دیں۔ اب اس کے اوپر چلی کیچپ (chilliketchup) ڈال دیں اور پھر ٹماٹر اور سلاد پتہ ڈال کر اس بریڈ رول (breadroll) کو بند کر دیں۔ مزیدار ہاٹ چکن ساسیج سینڈوچ تیار ہیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

دم بریانی

اجزاء: بیف دو کلو ٹکڑوں میں، چاول ڈیڑھ کلو، دہی دو کلو، پیاز آدھا کلو، لونگ بیس گرام، بڑی الائچی بیس گرام، زیرہ بیس گرام، ادرک پچاس گرام، پودینہ آدھی گٹھی، ہری مرچ چھ عدد، گھی ڈیڑھ پاؤ، نمک حسب ذائقہ، کالی مرچ حسب ضرورت

ترکیب: نمک، پیاز اور ادرک کو پیس کر گوشت کے ٹکڑوں پر لگا کر دو گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ زیرہ، کالی مرچ، پودینہ، ہری مرچیں اور بڑی الائچی پیس کر دہی کی آدھی مقدار میں ملائیں اور گوشت کے ٹکڑوں پر لگا دیں۔ دیگچی کی تہہ میں لونگ کے اوپر آدھی مقدار گھی گرم کر کے ڈالیں اور گوشت کی بوٹیاں ڈال دیں۔ پھر گوشت کو اچھی طرح بھون لیں۔ چاول دھو کر بقیہ دہی لگائیں اور گوشت کے اوپر پھیلا دیں۔ دیگچی کا منہ آٹے سے بند کر دیں اور نیچے لکڑیوں کی آنچ جلا دیں۔ جب گھی کی آواز آنے لگے تو سمجھ لیں کہ دہی خشک ہو چکا ہے۔ نیچے آگ کم کر دیں اور انگاروں پر دم دیں۔ دیگچی کا ڈھکن کھولیں اور بقیہ گھی گرم کر کے ڈال دیں اور دوبارہ بند کر کے اوپر انگارے رکھ دیں۔ جب بھاپ باہر آنے لگے تو بریانی تیار ہے۔ رائتے اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

چکن ونگز

اجزاء:

چکن ونگز بارہ عدد، ہری مرچیں حسب ضرورت کٹی ہوئی، کارن فلور دو کھانے کے چمچ، چائنیز نمک ایک چائے کا چمچ، بیکنگ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، میدہ چار کھانے کے چمچ، پیاز ایک عدد کٹی ہوئی، انڈا ایک عدد، نمک ایک عدد، سفید مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، آئل ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

ایک پیالے میں انڈا، پیاز، ہری مرچ، میدہ، کارن فلور، نمک، چائنیز نمک، سفید مرچ پاؤڈر اور بیکنگ پاؤڈر ملا کر بیٹر تیار کر لیں۔ ونگز کو اس آمیزے بیٹر میں آدھے گھنٹے کے لیے میری نیٹ کر دیں۔ اس کے بعد تیل گرم کریں اور ونگز کو گولڈن براؤن ہونے تک فرائی کر لیں۔ جب یہ گولڈن براؤن ہو جائے تو کھیرا، ٹماٹر اور سلاد کے پتوں کے ساتھ سرو کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

آج کی ڈش

چپلی کباب

اجزاء: قیمہ ایک کلو، ثابت دھنیا ایک کھانے کا چمچ، سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ، انار دانہ دو کھانے کا چمچ، پانی حسب ضرورت، انڈے چار عدد، پسی لال مرچ آدھا کھانے کا چمچ، مکئی کا آٹا دو کھانے کے چمچ، ہری مرچ چار عدد باریک کٹی ہوئی، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ کٹی ہوئی، پودینہ آدھا گٹھی باریک کٹا ہوا، کُٹی لال مرچ آدھا کھانے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، تیل حسب ضرورت، ٹماٹر حسب ضرورت

ترکیب: ایک بڑے برتن میں قیمہ ڈالیں۔ اب ثابت دھنیا اور سفید زیرے کو بھون کر موٹا پیس لیں۔

اب ایک انڈہ، پسی لال مرچ، مکئی کا آٹا، باریک کٹی ہری مرچ، انار دانہ، کُٹی کالی مرچ، باریک کٹا ہوا پودینہ، کُٹی لال مرچ، نمک اور پسے ہوئے مصالحے قیمے میں ملا کر گوندھیں اور آدھے گھنٹے کے لیے ڈھک کر فریج میں رکھ دیں تاکہ انار دانے کی کھٹاس آجائے۔ باقی انڈوں کو فرائی کر کے بیٹر میں شامل کر لیں۔ اس کے بعد ایک بڑے فرائنگ پین میں تھوڑا سا تیل گرم کریں۔ چپلی کباب کبھی بھی زیادہ تیل میں نہ تلیں۔ جب تیل گرم ہو جائے تو آنچ ہلکی کر دیں۔ پھر ذرا زیادہ قیمہ ہاتھ میں لے کر پھیلائیں اور درمیان میں ٹماٹر کا ایک ٹکڑا رکھ کر چاروں طرف سے اٹھا کر ذرا بڑے سائز کا کباب بنائیں اور پھر تل لیں۔ تو اسے نکال کر کاغذ پر رکھ دیں، تاکہ چکنائی جذب ہو جائے۔ آخر میں دہی کے رائتے، چٹنی اور گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔